



Justizministerialblatt für das Land Brandenburg

Herausgegeben vom Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz
Nr. 6 – 26. Jahrgang – Potsdam, 15. Juni 2016

Inhalt	Seite
Allgemeine Verfügungen und Rundverfügungen	
Verpflegungsordnung für die Justizvollzugsanstalten des Landes Brandenburg Allgemeine Verfügung des Ministers der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz vom 13. Mai 2016 (4540-IV.3)	46
Bekanntmachungen	
Übersicht über die Geschäfte der Notarinnen und Notare im Land Brandenburg für das Jahr 2015 Bekanntmachung des Ministeriums der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz vom 9. Mai 2016 (3832-II.1)	54
Ungültigkeitserklärung von Dienstaussweisen Bekanntmachung des Ministeriums der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz vom 31. Mai 2016	54
Personalnachrichten	55
Ausschreibungen	55

Allgemeine Verfügungen und Rundverfügungen

Verpflegungsordnung für die Justizvollzugsanstalten des Landes Brandenburg

Allgemeine Verfügung des Ministers der Justiz
und für Europa und Verbraucherschutz
Vom 13. Mai 2016
(4540-IV.3)

Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen

§ 1

Arten der Verpflegungswirtschaft

(1) Die Herstellung der Anstaltsverpflegung erfolgt in der Anstaltsküche in eigener Wirtschaft oder mit Zustimmung der Aufsichtsbehörde in nicht-eigener Wirtschaft durch Externe. Mit dem Externen ist ein schriftlicher Vertrag abzuschließen. Der Vertrag muss insbesondere Angaben über Preis, Zubereitung und Verantwortlichkeiten enthalten. Diese Verpflegungsordnung ist als Vertragsbestandteil aufzunehmen.

(2) In Ausnahmefällen ist mit Zustimmung der Aufsichtsbehörde der Bezug der Speisen über einen Lieferanten möglich. Mit dem Lieferanten ist ein schriftlicher Vertrag abzuschließen. Der Vertrag muss Angaben über Preis, Zubereitung und Lieferung der Speisen enthalten; Menge und Zusammenstellung der Kost haben sich nach den Vorschriften dieser Verpflegungsordnung zu richten. Der Vertrag bedarf der Zustimmung der Aufsichtsbehörde.

(3) Bei der Wahl der Art der Verpflegungswirtschaft sind insbesondere die Grundsätze der Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit (§ 7 der Landeshaushaltsordnung) und das Beschäftigungsangebot für die Gefangenen und Untergebrachten zu beachten.

§ 2

Abgabe von Anstaltsverpflegung

(1) Die Abgabe von Anstaltsverpflegung nach den hierfür geltenden besonderen Richtlinien an Bedienstete oder sonstige Personen gegen Erstattung des Wertes bedarf der Zustimmung der Aufsichtsbehörde.

(2) An Polizeibehörden darf Anstaltsverpflegung für im Gewahrsam der Polizei befindliche Personen abgegeben werden.

§ 3

Hygiene und gesundheitliche Eignung

(1) Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes sind zu beachten.

(2) Bei der Warenannahme und Lagerung der Lebensmittel und bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen sind die einschlägigen Hygienevorschriften zu beachten.

Abschnitt 2

Herstellung, Ausgabe und Verteilung der Speisen

§ 4

Auswahl der Lebensmittel

Art und Umfang der Lebensmittel zur Herstellung der Speisen ergeben sich aus der Anlage zu dieser Verpflegungsordnung.

§ 5

Kostmenge

Die in der Anlage zu dieser Verpflegungsordnung angegebenen Mengen sind Höchstmengen; sie dürfen nur insoweit ausgeschöpft werden, als der Energiegehalt der Tagesverpflegung im Durchschnitt der Woche den Wert von 2 400 Kilokalorien nicht übersteigt. Dies ist durch Nährwertberechnungen nach der jeweils aktuellen Nährwerttabelle der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu prüfen. Von den ermittelten Werten ist ein Fünftel für die bei der Lagerung, Zubereitung und Verteilung der Lebensmittel entstehenden Verluste sowie für die nicht resorbierten Teile der Nährstoffe abzuziehen.

§ 6

Speiseplan

(1) Der Speiseplan wird für mindestens eine Woche im Voraus erstellt und ist hinsichtlich der Speisefolgen abwechslungsreich zu gestalten. Hierbei sind saisonale und regionale Angebote sowie die Marktlage zu berücksichtigen.

(2) Abdrucke des Speiseplans sind in den Vollzugsabteilungen und Unterbringungsbereichen bekannt zu machen. Kurzfristige Änderungen sind ebenfalls bekannt zu geben.

(3) Der Speiseplan ist der Ärztin oder dem Arzt zur Überprüfung und der Anstaltsleiterin oder dem Anstaltsleiter zur Kenntnis vorzulegen. Abweichungen vom Speiseplan, durch die die Nährwerte der Mahlzeiten wesentlich verändert werden, sind der Anstaltsleiterin oder dem Anstaltsleiter ebenfalls zur Kenntnisnahme vorzulegen; soweit möglich, ist die Ärztin oder der Arzt vorher zu beteiligen. Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter kann ihre oder seine Aufgaben auf eine geeignete Bedienstete oder einen geeigneten Bediensteten übertragen.

(4) Im Rahmen des Möglichen sind die Wünsche und Bedürfnisse der Gefangenen und Untergebrachten zu berücksichtigen. Für Anregungen steht die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator (§ 15 Absatz 1) beziehungsweise die oder der Küchenverantwortliche (§ 20 Absatz 1) den Gefangenen und Untergebrachten als Ansprechpartnerin oder Ansprechpartner zur Verfügung. Die oder der Küchenverantwortliche beteiligt die zuständige Mitarbeiterin oder den zuständigen Mitarbeiter des Externen.

§ 7

Einteilung der Tagesmahlzeiten, Ausgabe und Verteilung der Speisen

(1) Die Verpflegung besteht aus drei Tagesmahlzeiten. Eine Mahlzeit ist als warme Speise auszugeben.

(2) Die Speisen sind nach Maßgabe der täglich rechtzeitig vorzulegenden Meldungen über die Zahl der zu Verpflegenden und die Art ihrer Verpflegung an die mit der Verteilung beauftragten Bediensteten auszugeben, sofern die Ausgabe nicht unmittelbar an die Gefangenen und Unterbrachten erfolgt. Die Ausgabe warmer Speisen ist so zu regeln, dass die Gefangenen und Unterbrachten die Speisen mit dem erforderlichen Wärmegrad erhalten. Hierfür gilt die vom Bundesinstitut für Risikobewertung empfohlene Temperatur. Werden Speisen in Sammelbehältern ausgegeben, sind die Bediensteten über die Maßeinheit für eine Portion zu unterrichten.

(3) Die Bediensteten verteilen die Speisen gegebenenfalls unter Mithilfe von Gefangenen und Unterbrachten. Soweit Mahlzeiten nicht bereits in der Küche portioniert worden sind, ist darauf zu achten, dass alle Gefangenen und Unterbrachten die für sie bestimmte Verpflegung in gleicher Menge und Güte erhalten. Etwaige Reste sind gerecht zu verteilen.

§ 8

Untersuchungs- und Kostproben

(1) Von jeder Mahlzeit ist nach der Ausgabe an die Gefangenen und Unterbrachten eine Probe für Untersuchungszwecke entsprechend den hierfür geltenden Regelungen für die Dauer von 14 Tagen zurückzustellen.

(2) Kostproben sind an mindestens drei Tagen pro Woche zu nehmen. Das Ergebnis ist in einem Kostprobenbuch zu vermerken. Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter entscheidet, ob und durch wen neben der Küchenkoordinatorin oder dem Küchenkoordinator beziehungsweise der oder dem Küchenverantwortlichen Kostproben zu nehmen sind. Die ärztliche Überwachung der Anstaltsverpflegung (§ 63 Absatz 1 Satz 1 des Brandenburgischen Justizvollzugsgesetzes [BbgJVollzG]; § 58 Absatz 3 Satz 2 des Brandenburgischen Sicherungsverwahrungsvollzugsgesetzes [BbgSVVollzG]) bleibt hiervon unberührt.

Abschnitt 3**Ärztliche Kostverordnungen**

§ 9

Verordnung von Krankenkost, Kostformen

(1) Die Ärztin oder der Arzt kann Gefangenen und Unterbrachten auf der Grundlage einer medizinischen Indikation leichte Vollkost oder Sonderkost (§ 11) verordnen.

(2) Aus der Verordnung muss hervorgehen, welche Nähr- und Wirkstoffe nicht aufgenommen werden dürfen beziehungsweise in welcher Menge bestimmte Nähr- und Wirkstoffe zusätzlich aufzunehmen sind.

(3) Die Ärztin oder der Arzt kann zur Erhaltung oder Wiederherstellung der Gesundheit von Gefangenen oder Unterbrach-

ten eine Minderung der Kostmenge oder eine Kostzulage nach § 12 verordnen.

(4) Die Verordnung ist zu befristen; über etwaige Fristverlängerungen entscheidet die Ärztin oder der Arzt.

(5) Der Krankenpflegedienst teilt die ärztliche Kostverordnung der Küchenkoordinatorin oder dem Küchenkoordinator beziehungsweise der oder dem Küchenverantwortlichen rechtzeitig schriftlich mit.

§ 10

Kostzulage für Diabetiker und Tbc-Kranke

(1) Gefangenen und Unterbrachten mit kontrollbedürftigem Tbc-Befund kann die Ärztin oder der Arzt zusätzlich zu der übrigen Kost folgende Zulagen verordnen:

1. bei Normalgewicht unter Berücksichtigung eventuell vorliegender Sonderkostformen täglich 500 ml Milch (1,5 %) oder 100 g Quark,
2. bei Untergewicht zusätzlich zu Nummer 1 20 g Pflanzenmargarine.

(2) Gefangenen und Unterbrachten mit Diabetes mellitus kann die Ärztin oder der Arzt zusätzlich zur übrigen Kost bis zu 250 g Obst beziehungsweise Gemüse verordnen. Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter stellt sicher, dass die Gefangenen und Unterbrachten die erforderliche Ernährungsberatung erhalten, um eine selbstständige Ernährungskontrolle durchführen zu können.

§ 11

Sonderkost

Gefangenen und Unterbrachten, deren Krankheit oder Zustand eine besondere Verpflegung erfordert, kann die Ärztin oder der Arzt eine andere Krankenkost (Sonderkost) verordnen. Die Bestandteile der Sonderkost sind in der Verordnung nach Art und Umfang festzulegen und den medizinischen Erfordernissen anzupassen.

Abschnitt 4**Kostzulagen und sonstige Kostformen**

§ 12

Kostzulagen

(1) Gefangene und Unterbrachte, die an einer Maßnahme nach den §§ 27 bis 31 BbgJVollzG oder §§ 20 bis 24 BbgSVVollzG teilnehmen, erhalten als Zulage zur Normalkost an jedem Arbeitstag

- | | |
|-------|---|
| 100 g | Brot |
| und | 20 g Pflanzenmargarine |
| und | 50 g Wurst |
| oder | Käse in der sich aus Nummer 7.3 der Anlage ergebenden Menge |
| oder | 1 Ei |
| oder | 1 Joghurt. |

(2) Über die Zulage nach Absatz 1 hinaus kann die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter den Gefangenen und Untergebrachten auf Vorschlag oder nach Einholung einer Stellungnahme der Ärztin oder des Arztes eine individuelle Zulage gewähren, wenn dies aufgrund der mit der Arbeit verbundenen körperlichen Belastung oder zur Erhaltung ihrer Gesundheit (zum Beispiel bei Jugendlichen und Heranwachsenden, Gefangenen und Untergebrachten mit überdurchschnittlicher Körpergröße) erforderlich ist.

(3) Werdende und stillende Mütter erhalten täglich folgende Zulage:

0,5 l Vollmilch
 oder 0,5 l Buttermilch
 oder 2 Becher Kefir (500 g)
 oder 3 Becher Joghurt (bis zu 525 g)
 und 125 g Quark
 oder 2 Eier
 oder Käse in der sich aus Nummer 7.3 der Anlage ergebenden Menge
 oder 50 g Wurst
 und 250 g Obst oder Salat.

§ 13

Religiöse Speisegebote, Austauschkost

(1) Nach § 63 Absatz 1 Satz 3 BbgJVollzG, § 58 Absatz 3 Satz 4 BbgSVVollzG ist den Gefangenen und Untergebrachten zu ermöglichen, Speisevorschriften ihrer Religionsgemeinschaft zu befolgen.

(2) Auf schriftlichen Antrag können Gefangene und Untergebrachte fleischfreie Verpflegung (ovo-lacto-pesco-vegetabile Kost) erhalten.

(3) Die Ärztin oder der Arzt ist zu beteiligen, wenn dies im Einzelfall angezeigt erscheint.

(4) Vegane Kost wird aufgrund der gesundheitlichen Risiken nicht gewährt.

(5) Der Austausch von Sättigungsbeilagen kann unter Berücksichtigung der personellen, technischen und räumlichen Möglichkeiten angeboten werden. Andere Austauschkost wird nicht gewährt.

§ 14

Transportverpflegung, Verpflegung bei Vorführungen

(1) Die Verpflegung (voller Tagessatz) auf Transport befindlicher Gefangener und Untergebrachter besteht aus

600 g Brot,
 200 g Wurst oder Käse und
 100 g Margarine sowie mindestens
 1 l eines Getränkes.

Die Verpflegung ist verzehrfertig herzurichten.

(2) Erfordert der Gesundheitszustand eine besondere Ernährung, so bestimmt die Ärztin oder der Arzt die Transportverpflegung.

(3) Die Transportverpflegung ist bei Transportantritt vollständig zu reichen und auf dem Transportschein zu vermerken.

(4) Neben der Transportverpflegung wird grundsätzlich keine andere Verpflegung gewährt. Für Transporte, die regelmäßig erst nach der Ausgabe der Mittagsmahlzeit beginnen, kann die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter festlegen, dass die Gefangenen und Untergebrachten für den Transport eine Verpflegung zum halben Tagessatz zu Transportbeginn erhalten und bis dahin an der Anstaltsverpflegung teilnehmen.

(5) Gefangene und Untergebrachte, die zu Gerichten oder Behörden und anderen Stellen ausgeführt werden, erhalten Transportverpflegung. Die Verpflegung ist auszugeben

1. zum vollen Tagessatz als Ersatz für mindestens zwei Mahlzeiten,
2. zum halben Tagessatz als Ersatz für eine Hauptmahlzeit (Mittags- oder Abendkost).

Abschnitt 5

Küchen in eigener Wirtschaft

§ 15

Küchenpersonal

(1) Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter bestellt eine Köchin oder einen Koch, eine Küchenmeisterin oder einen Küchenmeister zur Küchenkoordinatorin oder zum Küchenkoordinator. In Ausnahmefällen können auch andere geeignete Bedienstete zur Küchenkoordinatorin oder zum Küchenkoordinator bestellt werden. Für eine entsprechende Nachqualifizierung ist Sorge zu tragen. Eine Vertreterin oder ein Vertreter ist ebenfalls zu bestellen. Das sonstige Küchenpersonal soll über ausreichende Kochkenntnisse verfügen und für seine Aufgaben geschult sein.

(2) Die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator stellt sicher, dass die Gefangenen und Untergebrachten nach den Erkenntnissen der modernen Ernährungslehre vollwertig verpflegt werden. Insbesondere ist die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator verantwortlich für

- a) die Lebensmittelqualität,
- b) die Planung, die Zubereitung, die Portionierung und Ausgabe der Speisen,
- c) die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, der einschlägigen Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes und der Unfallverhütungsvorschriften,
- d) die Pflege, Reinigung und die Überwachung der Instandhaltung der technischen Einrichtungen und Arbeitsgeräte,
- e) den Arbeitseinsatz,
- f) die Anmeldung der Küchenbediensteten zu Fortbildungsveranstaltungen,
- g) die Qualifizierung der in der Küche tätigen Gefangenen und Untergebrachten,

- h) die Organisation der Abläufe in der Küche,
 - i) die Annahme von Lieferungen und
 - j) die sachgerechte Lagerhaltung, die Ausgabe der Lebensmittel und den Nachweis der Lagerbestände.
- (3) Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter kann der Küchenkoordinatorin oder dem Küchenkoordinator auch die Bestellung und Beschaffung von Lebensmitteln übertragen.
- (4) Alle in der Küche tätigen Bediensteten informieren sich über fachspezifische Qualifizierungsangebote und sorgen für ihre regelmäßige Teilnahme.
- (5) Die Küchenkoordinatorinnen und die Küchenkoordinatoren der Justizvollzugsanstalten des Landes Brandenburg führen einen regelmäßigen (in der Regel jährlichen) Erfahrungsaustausch durch.
- (6) Die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator kann mit Ausnahme der Aufgaben des Absatzes 3 Aufgaben auf andere Küchenbedienstete übertragen.
- (7) Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter kann eine Lagerverwalterin oder einen Lagerverwalter bestellen. Die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator ist zu hören.

§ 16

Verzeichnis über die Verpflegung

Zum Nachweis der Lagerbestände sind Lagerkarten zu führen (Vordruck Verpfl 6).

§ 17

Eintragung der gelieferten Lebensmittel

- (1) Bei der Annahme von Lieferungen ist zu prüfen, ob die Ware nach Menge und Beschaffenheit mit dem Auftrag übereinstimmt. Des Weiteren ist festzustellen, ob die lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten worden sind; andernfalls ist die Annahme zu verweigern.
- (2) Alle Lebensmittel sind am Tag des Eingangs in die Lagerkarten einzutragen. Bei Konserven ist das Gewicht der Einwaage ohne zugesetzte Flüssigkeit, bei Fischkonserven der Fischanteil ohne fremde Bestandteile einzutragen. Für sofort verarbeitete Lebensmittel genügen ein Hinweis auf dem Lieferschein und die Nachweisführung auf dem Speisezettel.

§ 18

Speisezettel

(1) Nach den Angaben im Speiseplan ist für jeden Tag im Voraus ein Speisezettel (Vordruck Verpfl 8) aufzustellen, in dem die zum Herstellen der Speisen benötigten Lebensmittelmengen nach der Zahl der zu Verpflegenden zu berechnen sind. Soweit erforderlich können Kostproben (§ 8 Absatz 2) zusätzlich ange-
setzt werden.

(2) Ändert sich die Zahl der zu verpflegenden Gefangenen oder Untergebrachten wesentlich, nachdem der Speisezettel aufgestellt wurde, ist ein Nachtragsspeisezettel aufzustellen.

(3) Die Verpflegungsmengen sind entsprechend den Vorschriften dieser Verpflegungsordnung nach Portionen zu berechnen. Brüche, die sich bei der Aufrechnung der Endzahlen ergeben, sind bei fünf und mehr Zehnteln auf-, sonst abzurunden.

(4) Kaffee-Ersatz, Tee, Salz, Gewürze und ähnliche Zutaten können im Speisezettel für einen längeren Zeitraum entsprechend den handelsüblichen Gebindegrößen nachgewiesen werden.

(5) Frischfisch und sonstige leicht verderbliche Lebensmittel sind in der für den Tag gelieferten Menge zu verbrauchen, auch wenn die Zahl der zu Verpflegenden geringer ist als bei der Bestellung angenommen wurde. Ältere Lebensmittelbestände sowie Anbruchreste, die nicht aufbewahrt werden können, sind zunächst aufzubrauchen. Lebensmittel, die nicht benötigt worden sind, sind wieder auf Lager zu nehmen und von der Ausgabe abzusetzen.

(6) Den Empfang beziehungsweise die Entnahme der benötigten Lebensmittel hat die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator auf dem Speisezettel oder Nachtragsspeisezettel zu bescheinigen.

§ 19

Eintragung der benötigten Lebensmittel

Die nach dem Speisezettel benötigten Mengen an Lebensmitteln sind auf den Lagerkarten zu vermerken.

§ 20

Abschnitt 6 Küchen in nicht-eigener Wirtschaft

§ 20 Küchenpersonal

- (1) Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter bestellt für den Küchenbetrieb eine verantwortliche Bedienstete oder einen verantwortlichen Bediensteten (Küchenverantwortliche oder Küchenverantwortlicher).
- (2) Die oder der Küchenverantwortliche ist zuständig für
- a) die Überwachung der Einhaltung der Verpflegungsordnung, insbesondere der Qualität der Verpflegung und der Kostmengen und
 - b) die Überprüfung der Speiseplanung und deren Umsetzung.
- (3) Sind Gefangene oder Untergebrachte in der Küche beschäftigt, ist die oder der Küchenverantwortliche zuständig für
- a) den Arbeitseinsatz dieser Gefangenen und Untergebrachten,
 - b) die vollzugliche Sicherstellung der Umsetzung des Tagesablaufplans der Küche,

- c) den Einsatz der Küchenbediensteten (bei gleichzeitiger Anwesenheit mehrerer Bediensteter),
- d) die im Tagesgeschäft erforderlichen Abstimmungen mit dem Vertragspartner und
- e) die Überwachung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.

(4) Die oder der Küchenverantwortliche kann Aufgaben nach Absatz 3 auf Küchenbedienstete übertragen.

(5) Die oder der Küchenverantwortliche nimmt an dem regelmäßigen Erfahrungsaustausch der Küchenkoordinatorinnen und Küchenkoordinatoren nach § 15 Absatz 5 teil.

(6) Alle in der Küche tätigen Bediensteten informieren sich über fachspezifische Qualifizierungsangebote und sorgen für ihre regelmäßige Teilnahme.

Abschnitt 7 Prüfungen, Schlussbestimmung

§ 21 Prüfung

Die Geschäftsführung der Küche ist mindestens einmal jährlich unangekündigt zu prüfen. Sonstige Prüfungen sind jeweils in

den übrigen Quartalen durchzuführen. Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter beauftragt hiermit eine Bedienstete oder einen Bediensteten, der nicht mit der Wahrnehmung der Verpflegungswirtschaft befasst ist. Über den Umfang und das Ergebnis der Prüfungen ist eine Niederschrift unter Verwendung der Prüfhilfe zu fertigen und der Anstaltsleiterin oder dem Anstaltsleiter vorzulegen. Die Niederschrift über die unangekündigte Prüfung ist einschließlich der Erledigungsvermerke der Aufsichtsbehörde vorzulegen.

§ 22

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Allgemeine Verfügung tritt am Tag nach der Veröffentlichung im Justizministerialblatt für das Land Brandenburg in Kraft. Gleichzeitig tritt die Rundverfügung des Ministers der Justiz vom 16. April 2014 (JMBl. S. 54) außer Kraft.

Potsdam, den 13. Mai 2016

Der Minister der Justiz
und für Europa und Verbraucherschutz

Stefan Ludwig

Anlage

Grundnahrungsmittel mit feststehenden Tages- und Wochenmengen

lfd. Nr.	Nahrungsmittel	Menge je Gefangenen		Anmerkungen
		täglich	wöchentlich	
1				
1.1	Brot	bis zu 500 g		Die Versorgung mit Brot ist durch Ausgabe verschiedener Brotsorten möglichst abwechslungsreich zu gestalten. Es sind grundsätzlich zwei Brotsorten zur Ausgabe zu bringen. Das Brot soll völlig ausgebacken und mindestens 24 Stunden alt sein. Im Rahmen der Morgenkost ist die Ausgabe von Brötchen unter Anrechnung auf die auszugebende Brotmenge zulässig. Die Ausgabe von Weißbrot erfolgt nur nach Verordnung durch den Anstaltsarzt.
1.2	Christstollen			Der Christstollen (500 bis 750 g) ist zum Weihnachtsfest zusätzlich, frühestens am vierten Adventssonntag auszugeben.
2	Fett			
2.1	als Streichfett	50 g		Es ist Pflanzenmargarine mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren auszugeben. Die Ausgabe ist im Voraus möglich.
2.2	zur Zubereitung von Speisen		bis zu 100 g	Wahlweise können Margarine, Speiseöl oder sonstige Koch- und Bratfette verwendet werden. Tierische Fette (Schmalz, Speck) sollen nur ausnahmsweise verwendet werden.

Ifd. Nr.	Nahrungsmittel	Menge je Gefangenen		Anmerkungen
		täglich	wöchentlich	
3	Fleisch		rd. 500 g	1. Die Fleischmenge ist möglichst auf 4 bis 5 Wochentage aufzuteilen. Bei der Bestellung können 10 % für Lager- und Garverluste berücksichtigt werden. 2. Knochenanteile sind mit 30 % zu berücksichtigen. 3. Am Neujahrstag sowie an den Oster-, Pfingst- und Weihnachtstagen sind zusätzlich 50 g auszugeben.
4	Obst		rd. 700 g	Es ist grundsätzlich Frischobst zu beschaffen.
5	Gewürze (einschl. Kräuter, Salz, Zucker)			Zum Salzen der Speisen ist grundsätzlich Jodsalz zu verwenden.
5.1	zur Zubereitung von Speisen (nach Bedarf)			1. Zum Würzen können auch geeignete Gemüse u. . verwendet werden. 2. Zucker ist auf eine Höchstmenge begrenzt, soweit er als Zutat besonders aufgeführt ist.

Tagesmahlzeiten

Morgenkost

Ifd. Nr.	Nahrungsmittel	Menge je Gefangenen	Anmerkungen
6	Getränke (wahlweise)	0,5 Liter	Bei Bedarf kann vor- oder nachmittags 0,5 Liter Kaffee-Ersatz oder Tee zusätzlich ausgegeben werden. Die Ausgabe kann in Trockenform erfolgen, wenn die Gefangenen die entsprechenden Zubereitungsmöglichkeiten haben.
6.1	Kaffee-Ersatz	nach Bedarf	
6.2	Tee	nach Bedarf	
6.3	Kakao	0,5 l	Kakao kann einmal in der Woche ausgegeben werden.
7	Brotbelag		Die Lebensmittel nach 7.2 bis 7.6 sind an drei Tagen in der Woche zusätzlich zum Brotbelag nach 7.1 auszugeben.
7.1	Konfitüre, Marmelade, Rübenkraut, Invert-Zuckercreme (Kunsthonig u. .)	bis zu 250 g je Woche	
7.2	Wurst, Dosenfleisch u. .	bis zu 50 g	
7.3	Käse (wahlweise)		
7.3.1	Schnittkäse	bis zu 75 g	
7.3.2	Weichkäse	bis zu 62,5 g	
7.4	gekochtes Ei	1 Stück	
7.5	Joghurt	bis zu 150 g (1 Becher)	
7.6	Speisequark (mager)	bis zu 250 g	

Mittagskost

lfd. Nr.	Nahrungsmittel	Menge je Gefangenen	Anmerkungen
8	Vor- und Nachspeisen		Die Zubereitung von Vor- und Nachspeisen ist unter Anrechnung des Nährwertes auf das Hauptgericht zulässig. Quarkspeisen und Joghurt sollen mindestens zweimal wöchentlich ausgegeben werden. Die Ausgabe von Kuchen ist einmal wöchentlich zulässig.
9 bis 12	Hauptgericht		zu 9 bis 11 Für die Zubereitung von Soßen und zum Binden und Verbessern der Speisen können Soßenpulver, Magermilchpulver, Soja, Mehl, Flocken, Grieß und Grütze bis zu 30 g oder geriebene Kartoffeln bis zu 100 g je volle Portion zugegeben werden. Für die Herstellung von Soßen und Panaden dürfen, soweit erforderlich, auch andere Zutaten verwendet werden.
9	Grundbestandteile (wahlweise)		
9.1	Fleisch, Kleinfleisch, Innereien, Wurst und Geflügel	nach lfd. Nr. 3	
9.2	Fisch (wahlweise)		zu 9.2
9.2.1	Schellfisch, Kabeljau, Seelachs u. Ä. (ohne Kopf)	rd. 200 g	1. Fisch ist möglichst jede Woche einmal im Rahmen der Kalt- und Warmverpflegung auszugeben. Wird Fisch ein weiteres Mal in der Warmverpflegung ausgegeben, so ist die wöchentliche Fleischmenge um 100 g zu verringern.
9.2.2	Fischfilet	rd. 150 g	2. Für die Zubereitung von Bratfisch darf Fett bis zu 10 g zusätzlich angesetzt werden.
9.2.3	Heringe u. Ä. (gewässert, mariniert, gebraten oder geräuchert)	bis zu 180 g	zu 9.2.3 Bei Konserven ist für das Gewicht der Fischanteil ohne fremde Bestandteile maßgebend.
9.3	Eier	2 Stück	
10	Beilagen (wahlweise)		
10.1	Kartoffeln	bis zu 800 g (ungeschält) bis zu 500 g (industriell vorge- schält)	1. Während der Keimzeit darf die vorgesehene Kartoffelmenge bis zu 20 % erhöht werden. 2. Kartoffelpulver und Trockenkartoffeln dürfen nur verwendet werden, wenn im Einzelfall eine besondere Veranlassung dazu gegeben ist (z. B. Herstellung von Kartoffelpuffern).
10.2	Reis	bis zu 150 g	Empfohlen wird die Verwendung von Langkornreis.
10.3	Nudeln	bis zu 200 g	
11	Beilagen (wahlweise)		
11.1	Frischgemüse	bis zu 400 g	Bei Verwendung von Tiefkühlgemüse oder Nasskonserven sind nur 300 g anzusetzen. Bei Nasskonserven ist das Gewicht der Gemüseeinwaage (ohne zugesetzte Flüssigkeit) maßgebend.
11.2	Salat		
11.2.1	Eisbergsalat, Endiviensalat, Feldsalat u. Ä.	bis zu 125 g	

Ifd. Nr.	Nahrungsmittel	Menge je Gefangenen	Anmerkungen
11.2.2	Salat aus Möhren, Bohnen, Kraut, Paprika, Rote Beete, Sellerie, Gurken u. Ä.	bis zu 250 g	
11.3	Hülsenfrüchte (z. B. Bohnen, Erbsen, Linsen, Sojabohnen)	bis zu 150 g	
12	Sonstige Speisen	nach Ifd. Nr. 3	Es sind handelsübliche Fertigprodukte nach Gebrauchsanweisung des Herstellers zu verwenden.
12.1	Pfannkuchen mit Speck oder Zucker und Konfitüre oder Marmelade oder Obst	bis zu 70 g bis zu 50 g bis zu 50 g bis zu 100 g	
12.2	Bratlinge	bis zu 200 g	zu 12.2 bis 12.4 Die Nahrungsmittel sind insbesondere bei ovo-lacto-pesco-vegetabiler Kost zu verwenden.
12.3	Tofu	bis zu 100 g	
12.4	Soja	bis zu 100 g	

Abendkost

Vorbemerkung:

Die Zubereitung von warmen Speisen ist unter Anrechnung des Nährwertes auf die vorgesehenen Mengen an Brot, Streichfett und die unter den laufenden Nummern 13 bis 20 aufgeführten Zutaten zulässig.

Ifd. Nr.	Nahrungsmittel	Menge je Gefangenen	Anmerkungen
13	Getränk	wie Ifd. Nr. 6	Die Anmerkungen zu 6.1 bis 6.3 gelten entsprechend.
14	Wurst, Speck, Dosenfleisch o. Ä.	bis zu 100 g	zu 14 bis 20 wahlweise auszugeben
15	Sülze	bis zu 150 g	zu 14 und 15 Es sind nur fettreduzierte Waren auszugeben.
16	Käse (wahlweise)		
16.1	Schnittkäse	bis zu 100 g	
16.2	Weichkäse	bis zu 125 g	
17	Speisequark (mager)	bis zu 250 g	Obst, Obstsäfte, Marmelade, Konfitüre, Zwiebeln, Schnittlauch, Radieschen o. Ä. können als Zusatz zusätzlich ausgegeben werden.
18	Eier	2 Stück	
19	Fisch	bis zu 130 g	Bei Konserven ist für das Gewicht der Fischanteil ohne fremde Bestandteile maßgebend.
20	Gemüse (als Rohkost oder Salat)	bis zu 250 g	Die Anmerkung zu 9 bis 11 gilt entsprechend.

Bekanntmachungen

Übersicht über die Geschäfte der Notarinnen und Notare im Land Brandenburg für das Jahr 2015

Bekanntmachung des Ministeriums der Justiz
und für Europa und Verbraucherschutz
Vom 9. Mai 2016
(3832-II.1)

Land- gerichts- bezirke	Zahl der Notar- stellen am 31.12.2015	Summe der Urkund- geschäfte nach Urkunden- Rolle	Davon				Wechsel und Scheck- proteste	Summe der Urkund- geschäfte (Sp. 3 und 9 zus.)	
			Unterschrifts- beglaubigungen		Verfü- gungen v. T. w.	Vermitt- lungen von Aus- einander- setzungen			sonst. Beurkun- dungen
			mit Entwurf	ohne Entwurf					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Cottbus	20	35406	6094	6792	1742	0	20778	1	35407
Frankfurt (Oder)	18	28015	4829	5469	1154	0	16563	0	28015
Neuruppin	16	25182	4139	5470	1021	28	14554	0	25182
Potsdam	20	34423	5475	9683	1289	19	17957	0	34423
Insgesamt	74	123026	20537	27414	5206	47	69852	1	123027

Ungültigkeitserklärung von Dienstaussweisen

Bekanntmachung des Ministeriums der Justiz
und für Europa und Verbraucherschutz
Vom 31. Mai 2016

Folgender abhanden gekommener Dienstaussweis wird hiermit für ungültig erklärt:

Herr Justizvollzugsoberssekretärwärter **Kay Höfig**, Dienstaussweis-Nr. **209 595**, ausgestellt am 25. September 2015, gültig bis 31. August 2018.

Ich bitte alle Justizbehörden, insbesondere die Justizvollzugsanstalten, Vorkehrungen zu treffen, um eine missbräuchliche Benutzung des Ausweises zu verhindern. Feststellungen über den Verbleib des Ausweises sind umgehend dem Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz mitzuteilen.

Personalnachrichten

Ordentliche Gerichtsbarkeit

Gerichte

Ernannt:

zur **Richterin am Landgericht**: Richterin Dr. Heide Schönherr in Neuruppin.

Ruhestand:

Justizamtfrau Gerlinde Bormann in Bad Liebenwerda.

Verwaltungsgerichtsbarkeit

Richterinnen/Richter auf Probe

Ernannt:

Assessorinnen/Assessoren Luljeta Mulaj, Nina Lechte, Géraldine Westman, Dr. Manuela Ludewig, Robert Körber und Phi-

lipp Görich in Cottbus, Juliane Tegtmeier, Henning Bigalke und Dr. Marcus Karge in Frankfurt (Oder) und Dr. Sven Gerry Gähler in Potsdam.

Sozialgerichtsbarkeit

Ernannt:

zum **Richter am Landessozialgericht** – BesGr. R 2 –: Richter am Sozialgericht Felix Clauß aus Berlin; zum **Richter am Sozialgericht als ständiger Vertreter eines Direktors** – BesGr. R 2 –: Richter am Sozialgericht Bernhard Döring in Cottbus.

Ausschreibungen

Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz

Es wird – vorbehaltlich der haushaltsrechtlichen Voraussetzungen – Bewerbungen für die folgende Stelle entgegengesehen:

– bei dem Finanzgericht Berlin-Brandenburg

eine Stelle für eine **Vorsitzende Richterin** oder einen **Vorsitzenden Richter** am Finanzgericht (Besoldungsgruppe R 3 BbgBesO).

Wegen der an die Bewerberinnen und Bewerber zu stellenden Anforderungen wird auf die Allgemeine Verfügung der Ministerin der Justiz vom 26. November 2007 (AnforderungsAV), veröffentlicht im Justizministerialblatt vom 17. Dezember 2007, S. 180 ff., sowie auf die „Gemeinsame Allgemeine Verfügung über die Anforderungen für die Eingangs- und Beförderungsämter im richterlichen und staatsanwaltschaftlichen Dienst (AnforderungsAV)“ der Senatorin für Justiz und der Senatorin für Integration, Arbeit und Soziales vom 5. Dezember 2007, veröffentlicht im Amtsblatt für Berlin vom 14. Dezember 2007, S. 3204 ff., Bezug genommen.

Da in diesem Bereich Frauen unterrepräsentiert sind, sind sie besonders aufgefordert, sich zu bewerben.

Schwerbehinderte Bewerberinnen und Bewerber und ihnen Gleichgestellte werden bei gleicher Eignung, Befähigung und Leistung bevorzugt berücksichtigt.

Die Bewerberinnen und Bewerber sollen aktiv auf die Gleichstellung von Frauen und Männern und die Inklusion schwerbehinderter Menschen hinwirken.

Die Ausschreibung richtet sich ausschließlich an Richterinnen und Richter, die bereits bei dem Finanzgericht Berlin-Brandenburg beschäftigt sind.

Bewerbungen sind bis zum **15. Juli 2016** auf dem Dienstweg an das Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg, Heinrich-Mann-Allee 107, 14473 Potsdam, zu richten.

Es wird darauf hingewiesen, dass für die Bewerberinnen und Bewerber eine Mitteilung des Bundesbeauftragten für die Unterlagen des Staatssicherheitsdienstes der ehemaligen Deutschen Demokratischen Republik zur Feststellung einer hauptamtlichen oder inoffiziellen Tätigkeit für den Staatssicherheitsdienst eingeholt wird.

Justizministerialblatt für das Land Brandenburg

Der Präsident des Brandenburgischen Oberlandesgerichts

Beim Landgericht Potsdam ist zum nächstmöglichen Zeitpunkt

die Stelle einer Servicemitarbeiterin/ eines Servicemitarbeiters des mittleren Dienstes

unbefristet zu besetzen.

Dem Stelleninhaber/der Stelleninhaberin obliegen folgende **Aufgabengebiete**:

- Verwaltung einer Servicegeschäftsstelle in Rechtssachen. Hierzu gehören insbesondere:
 - EDV-gestützte Verwaltung von Schriftgut,
 - Erledigung von Schreibaufträgen,
 - Erteilung von Sachstandsbescheiden,
 - Aufnahme von Anträgen des rechtsuchenden Publikums.

Wir freuen uns, wenn Sie sich durch die angegebenen Tätigkeitsfelder angesprochen fühlen und bitten um Ihre aussagekräftige Bewerbung, wenn Sie sich in dem nachfolgenden Anforderungsprofil wiedererkennen:

Die **Anforderungen** umfassen insbesondere:

- Abgeschlossene Ausbildung zur/zum Justizfachangestellten oder erfolgreiches Bestehen der Laufbahnprüfung für den mittleren Justizdienst;
- fundierte Kenntnisse des Programms „MEGA“;
- Erfahrungen als Mitarbeiter/in in einer Serviceeinheit sowie Grundkenntnisse des Programms forum^{STAR} sind von Vorteil, aber nicht Voraussetzung;
- gute schreibtechnische Fähigkeiten;
- Flexibilität und freundlicher Umgang mit den Rechtsuchenden;
- gute organisatorische und kommunikative Fähigkeiten, ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit, Bereitschaft zur Teamarbeit;
- überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft, hohe Belastbarkeit;

- sicherer Umgang mit den Microsoft-Anwendungsprogrammen, insbesondere Word, Excel und Outlook;
- **Bereitschaft, sich für die Dauer von zunächst 2 Jahren an das Verwaltungsgericht Potsdam abordnen zu lassen.**

Bewertung der Stelle

Die Stelle ist bis zur Besoldungsgruppe A 8 BbgBesO bzw. mit Entgeltgruppe 6 TV-L bewertet.

Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt. Von Ihnen wird nur ein Mindestmaß an körperlicher Eignung verlangt.

Auch Bewerbungen mit dem Wunsch nach Teilzeitarbeit werden berücksichtigt. Die personellen und organisatorischen Möglichkeiten für gewünschte Teilzeitarbeit werden bei Eingang von entsprechenden Bewerbungen geprüft.

Die Stellenausschreibung steht unter dem Vorbehalt, dass zum Zeitpunkt der Stellenbesetzung die haushaltsrechtlichen Voraussetzungen gegeben sind.

Vorsorglich wird darauf hingewiesen, dass eine Kostenerstattung für Auslagen/Reisekosten im Rahmen des Bewerbungsverfahrens nicht möglich ist.

Bewerberinnen und Bewerber werden gebeten, ihre Bewerbung mit aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, tabellarischer Lebenslauf, Zeugnisse, Beurteilungen) bis zum 30. Juni 2016 zu richten an:

Präsident des Landgerichts Potsdam
Jägerallee 10 - 12
14469 Potsdam

Auskünfte zu dieser Stellenausschreibung erteilt: Frau Nowotnick (Telefon: 0331 2017-1525)

Bewerbungsschluss: 30. Juni 2016

Das Justizministerialblatt erscheint in der Regel am 15. eines jeden Monats.

Herausgeber: Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg.

Der Preis für ein Bezugsjahr beträgt 58,80 EUR (einschließlich Postzustellgebühren und 7 % Mehrwertsteuer).

Die Einweisung kann jederzeit erfolgen. Die Kündigung ist nur zum Ende eines Kalenderjahres zulässig; sie muss bis spätestens 30. 9. dem Verlag zugegangen sein.

Einzelverkaufspreis: 4,86 EUR zuzüglich Versand und Portokosten und 7 % Mehrwertsteuer (nur Nachnahmeversand).

Die Lieferung des Blattes erfolgt durch die Post.

Reklamationen bei Nichtzustellung, Neu- bzw. Abbestellungen, Änderungswünsche und sonstige Anforderungen sind an die Brandenburgische Universitätsdruckerei und Verlagsgesellschaft Potsdam mbH zu richten.

Herstellung, Verlag und Vertrieb: Brandenburgische Universitätsdruckerei und Verlagsgesellschaft Potsdam mbH,

Karl-Liebknecht-Straße 24 - 25, Haus 2, 14476 Potsdam (OT Golm), Telefon: 0331 5689-0