



Justizministerialblatt für das Land Brandenburg

Herausgegeben vom Ministerium der Justiz
Nr. 5 – 24. Jahrgang – Potsdam, 15. Mai 2014

Inhalt	Seite
Allgemeine Verfügungen und Rundverfügungen	
Einrichtung einer Dienstleistungsabteilung für den Justizvollzug des Landes Brandenburg Erlass des Ministers der Justiz zur Änderung des Erlasses vom 2. Mai 2006 vom 13. April 2014 (4402 E-IV.1/06)	54
Verpflegungsordnung für die Justizvollzugsanstalten des Landes Brandenburg Rundverfügung des Ministers der Justiz vom 16. April 2014 (4540-IV.3)	54
Bekanntmachungen	
Übersicht über die Geschäfte der Notarinnen und Notare im Land Brandenburg für das Jahr 2013 Bekanntmachung des Ministeriums der Justiz vom 17. April 2014 (3832-I.1)	63
Personalnachrichten	63
Ausschreibungen	64

Allgemeine Verfügungen und Rundverfügungen

Einrichtung einer Dienstleistungsabteilung für den Justizvollzug des Landes Brandenburg

Erlass des Ministers der Justiz
zur Änderung
des Erlasses vom 2. Mai 2006
Vom 13. April 2014
(4402 E-IV.1/06)

1. Der Erlass des Ministeriums der Justiz vom 2. Mai 2006 (JMBl. S. 70) wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 1 Satz 2 wird die Bezeichnung wie folgt gefasst:

„Dienstleistungsabteilung für den Justizvollzug bei der Justizvollzugsanstalt Brandenburg an der Havel.“
 - b) In Nummer 2 wird der dritte Anstrich zu den Aufgaben des Kriminologischen Dienstes für den Justizvollzug des Landes Brandenburg gestrichen.
2. Dieser Erlass tritt mit Wirkung vom 1. Mai 2014 in Kraft.

Potsdam, den 13. April 2014

Der Minister der Justiz

Dr. Helmuth Markov

Verpflegungsordnung für die Justizvollzugsanstalten des Landes Brandenburg

Rundverfügung des Ministers der Justiz
Vom 16. April 2014
(4540-IV.3)

§ 1

Arten der Verpflegungswirtschaft

- (1) Die Gefangenen werden grundsätzlich gemeinschaftlich verpflegt. Die Herstellung der Speisen erfolgt in der Anstaltsküche (eigene Wirtschaft). Mit Zustimmung der Aufsichtsbehörde ist die Übertragung des Küchenbetriebs auf eine externe Firma möglich (nicht-eigene Wirtschaft). In Ausnahmefällen ist mit Zustimmung der Aufsichtsbehörde der Bezug der Speisen über einen Lieferanten möglich.
- (2) Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter kann für bestimmte Vollzugsbereiche die Selbstverpflegung der Gefangenen zulassen.

Die Belieferung durch externe Firmen ist hierfür ausgeschlossen.

(3) Untergebrachte dürfen sich selbst verpflegen, soweit nicht die Sicherheit oder schwerwiegende Gründe der Ordnung der Einrichtung entgegenstehen. Soweit sich die Untergebrachten nicht selbst verpflegen, nehmen sie an der Gemeinschaftsverpflegung der Justizvollzugsanstalt teil.

(4) Verpflegen sich Gefangene oder Untergebrachte selbst, so erhalten sie einen zweckgebundenen Zuschuss in Höhe der ersparten Aufwendungen. Stattdessen können auch Lebensmittel zur Verfügung gestellt werden.

(5) Bei der Wahl der Art der Verpflegungswirtschaft sind die Grundsätze der Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit (§ 7 der Landeshaushaltsordnung), das Erfordernis der angemessenen Beschäftigung der Gefangenen sowie die Besonderheiten der Justizvollzugseinrichtungen zu berücksichtigen.

§ 2

Abgabe von Gefangenenverpflegung

(1) Die Abgabe von Gefangenenverpflegung nach den hierfür geltenden besonderen Richtlinien an Bedienstete oder sonstige Personen ist mit Einwilligung der Aufsichtsbehörde gegen Erstattung des Wertes zulässig.

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

§ 3

Küchenpersonal

(1) Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter bestellt für jede eigenwirtschaftlich geführte Anstaltsküche eine Küchenkoordinatorin oder einen Küchenkoordinator und deren Vertreterin beziehungsweise dessen Vertreter.

(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 Speiseplanung, die Zubereitung, die Portionierung und Ausgabe der Speisen,
- c) die Überwachung zur Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen,
- d) die Überwachung zur Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes,
- e) die Überwachung zur Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften sowie für die Instandhaltung,
- f) die Pflege der technischen Einrichtungen und Arbeitsgeräte,
- g) den Arbeitseinsatz,
- h) die Anmeldung zur Fortbildung der Küchenbediensteten,

- i) die Fortbildung der in der Küche tätigen Gefangenen und Untergebrachten,
- j) die Organisation der Abläufe in der Küche,
- k) die Annahme von Lieferungen,
- l) die sachgerechte Lagerhaltung,
- m) die Ausgabe der Lebensmittel,
- n) 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) Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter bestellt für jede eigenwirtschaftlich geführte Anstaltsküche eine ausgebildete Köchin oder einen ausgebildeten Koch, Küchenmeisterin oder Küchenmeister zur Küchenkoordinatorin oder zum Küchenkoordinator. In Ausnahmefällen können auch andere geeignete Bedienstete zur Küchenkoordinatorin oder zum Küchenkoordinator bestellt werden. Auf eine entsprechende Nachqualifizierung ist konsequent hinzuwirken. Das sonstige Küchenpersonal soll über die erforderlichen Kochkenntnisse verfügen und für seine Aufgaben geschult sein.

(5) Die in der Küche tätigen Bediensteten sorgen eigenverantwortlich für ihre fachspezifische Fortbildung.

(6) Die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator sorgt für einen regelmäßigen (in der Regel jährlichen) Erfahrungsaustausch mit den Küchenkoordinatorinnen und Küchenkoordinatoren der anderen Justizvollzugsanstalten des Landes Brandenburg. Unterstützung erfolgt hierbei durch die Anstaltsleiterin oder den Anstaltsleiter.

(7) Die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator kann Aufgaben auf andere Küchenbedienstete delegieren. Dies gilt nicht für Aufgaben nach Absatz 3.

(8) Der Anstaltsleiterin oder dem Anstaltsleiter obliegt die Entscheidung, ob eine Lagerverwalterin oder ein Lagerverwalter bestellt wird. Hierzu ist die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator zu hören.

§ 4

Hygiene und gesundheitliche Eignung

(1) Für die in den Anstaltsküchen eingesetzten Bediensteten, Gefangenen und Untergebrachten sind die Bestimmungen des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) in der jeweils geltenden Fassung zu beachten.

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

§ 5

Speiseplan

(1) Der Speiseplan wird für mindestens eine Woche im Voraus erarbeitet. Dieser ist hinsichtlich der Speisenfolgen im Rahmen der jeweiligen Marktlage abwechslungsreich zu gestalten.

(2) Abdrucke des Speiseplans sind an geeigneten Stellen bekannt zu machen. Kurzfristige Änderungen sind ebenfalls bekannt zu geben.

(3) Der Speiseplan ist der Anstaltsärztin oder dem Anstaltsarzt 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 vorher die Anstaltsärztin oder der Anstaltsarzt zu beteiligen.

(4) Im Rahmen der Möglichkeiten ist auf die Wünsche der Gefangenen und Untergebrachten einzugehen. Dazu steht die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator in einem permanenten Erfahrungsaustausch mit den Gefangenen und Untergebrachten.

§ 6

Auswahl der Lebensmittel

Welche Lebensmittel nach Art und Menge zum Herstellen der Speisen verwendet werden können, ergibt sich aus der Anlage zur Verpflegungsordnung.

§ 7

Untersuchungs- und Kostproben

(1) Von jeder Mahlzeit ist nach Abgabe an den Verbraucher eine Probe für Untersuchungszwecke entsprechend der hierfür geltenden Regelungen zurückzustellen. Auf den Behältern sind der Inhalt und der Tag der Entnahme anzugeben.

(2) Die Anstaltsleiterin oder der Anstaltsleiter entscheidet, ob und durch wen neben der Küchenkoordinatorin oder dem Küchenkoordinator Kostproben zu nehmen sind. Die Überwachung der Anstaltsverpflegung (§ 63 Absatz 1 des Brandenburgischen Justizvollzugsgesetzes [BbgJVollzG]; § 58 Absatz 3 des Brandenburgischen Sicherungsverwahrungsvollzugsgesetzes [BbgSVVollzG]) bleibt hiervon unberührt. Soweit Kostproben genommen werden, ist das Ergebnis in einem Kostprobenbuch zu vermerken.

§ 8

Einteilung der Tagesmahlzeiten, Ausgabe und Verteilung der Speisen

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

(2) Die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator hat die Speisen 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 Untergebrachten erfolgt. Die Ausgabe warmer Speisen ist so zu regeln, dass die Gefangenen und Untergebrachten die Speisen mit dem erforderlichen Wärmegrad erhalten. Werden Speisen in Sammelbehältern ausgegeben, hat die Küchenkoordinatorin oder der Küchenkoordinator die Bediensteten über die Maßeinheit für eine Portion zu unterrichten.

(3) An Gefangene und Untergebrachte, die die Verpflegung in ihren Hafträumen einnehmen, haben die Abteilungsbediensteten die Speisen unter Mithilfe von Gefangenen beziehungsweise Untergebrachten zu verteilen. Soweit Mahlzeiten nicht bereits in der Küche portioniert worden sind, ist darauf zu achten, dass alle Gefangenen und Untergebrachten die für sie bestimmte Verpflegung in gleicher Menge und Güte erhalten. Etwaige Reste sind gerecht zu verteilen.

§ 9

Verzeichnis über die Verpflegung

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

§ 10

Eintragung der gelieferten Lebensmittel

(1) Beim Eingang von Lieferungen ist zu prüfen, ob die Ware nach Menge und Beschaffenheit mit dem Auftrag übereinstimmt. Des Weiteren ist bei der Annahme von Lebensmitteln festzustellen, ob die lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten worden sind; andernfalls ist die Annahme zu verweigern.

(2) Alle gelieferten Lebensmittel sind am Tage 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 verbrauchte Lebensmittel genügen ein Hinweis auf dem Lieferschein und die Nachweisführung auf dem Speisezettel.

§ 11

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 (§ 7 Absatz 2) zusätzlich angesetzt werden.

(2) Die notwendigen Angaben über die Sonderverpflegung (etwa Kostzulagen oder Krankenkost) sind der Küchenkoordinatorin oder dem Küchenkoordinator rechtzeitig schriftlich vom Krankenpflegedienst mitzuteilen.

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

(4) Die Verpflegungsmengen sind entsprechend den Vorschriften dieser Verpflegungsordnung nach Portionen zu berechnen. Brüche, die sich bei der Aufrechnung der Endzahlen ergeben, sollen bei fünf und mehr Zehntel aufgerundet, sonst abgerundet werden.

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

(6) Frischfleisch 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 aufzubrechen. Lebensmittel, die nicht benötigt wurden, sind wieder auf Lager zu nehmen und von der Ausgabe abzusetzen.

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

§ 12

Eintragung der benötigten Lebensmittel

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

§ 13

Belieferung der Justizvollzugsanstalt

(1) Mit dem Lieferanten ist ein schriftlicher Vertrag abzuschließen. Der Vertrag muss Angaben über Preis, Zubereitung und Lieferung der Speisen enthalten; Menge und Zusammensetzung der Kost sollen sich nach den Vorschriften dieser Verpflegungsordnung richten. Der Vertrag bedarf der Einwilligung der Aufsichtsbehörde.

(2) In den Fällen, in denen Dritte die Verpflegung der in ihrem Betrieb beschäftigten Gefangenen übernehmen, hat die Justizvollzugsanstalt eine Entschädigung in Höhe der dem Auftraggeber angerechneten Verpflegungskosten an die Arbeitsverwaltung zu zahlen. Das Gleiche gilt sinngemäß für die Verpflegung von Gefangenen durch Träger schulischer oder beruflicher Bildungsmaßnahmen.

§ 14

Selbstverpflegung durch Belieferung

Ist Gefangenen oder Untergebrachten gestattet, sich auf eigene Kosten durch Vermittlung der Anstalt selbst zu verpflegen, werden die Speisen von einer geeigneten gastronomischen Einrichtung, die die Anstalt bestimmt, bezogen. Über den Preis, die Zubereitung und Lieferung der Speisen ist eine schriftliche Vereinbarung zu treffen. Der erforderliche Geldbetrag ist für mindestens zwei Wochen im Voraus bei der Anstaltszahlstelle einzuzahlen.

§ 15

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 resorbierbaren Teile der Nährstoffe abzuziehen.

§ 16 Kostzulagen

(1) Gefangene und Untergebrachte, die arbeiten, am Arbeitstraining oder an der Arbeitstherapie teilnehmen, einer Arbeit in einem freien Beschäftigungsverhältnis nachgehen, an einer Maßnahme der schulischen oder beruflichen Aus- und Weiterbildung teilnehmen oder denen Selbstbeschäftigung gestattet ist, erhalten als Zulage zur Normalkost an jedem Arbeitstag eine Zwischenmahlzeit. Diese besteht aus

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 Anhören der Anstaltsärztin oder des Anstaltsarztes eine individuelle Zulage gewähren, wenn dies aufgrund der Schwere ihrer Arbeit 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.

§ 17 Rücksichtnahme auf religiöse Speisegebote

Die Rücksichtnahme auf religiöse Speisegebote richtet sich nach § 63 Absatz 1 Satz 3 BbgJVollzG; § 58 Absatz 2 Satz 4 BbgSVVollzG.

§ 18 Fleischfreie Kost

(1) Auf Antrag können Gefangene und Untergebrachte fleisch- und wurstfreie Verpflegung (ovo-lacto-pesco-vegetabile Kost) er-

halten. Die Anstaltsärztin oder der Anstaltsarzt ist zu beteiligen, wenn dies im Einzelfall angezeigt erscheint.

(2) Anträge nach Absatz 1 können jederzeit zurückgenommen werden.

§ 19 Verordnung von Krankenkost, Kostformen

(1) Der Anstaltsarzt kann erkrankten Gefangenen und Untergebrachten (Erforderlichkeit einer medizinischen Indikation; in der Regel Ergebnis Allergietest)

leichte Vollkost oder
Sonderkost (§ 22)

verordnen.

(2) Die Verordnung ist zu befristen; über etwaige Fristverlängerungen entscheidet die Anstaltsärztin oder der Anstaltsarzt.

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

§ 20 Kostzulagen

Kostzulagen zu § 19 können entsprechend § 16 unter Berücksichtigung der Erkrankung von der Anstaltsärztin oder vom Anstaltsarzt gewährt werden.

§ 21 Kostzulage für Diabetiker und Tbc-Kranke

(1) Gefangenen und Untergebrachten mit kontrollbedürftigem Tbc-Befund kann die Anstaltsärztin oder der Anstaltsarzt 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 Untergebrachten mit Diabetes mellitus kann die Anstaltsärztin oder der Anstaltsarzt zusätzlich zur übrigen Kost bis zu 250 g Obst beziehungsweise Gemüse verordnen. Es ist sicherzustellen, dass die Gefangenen und Untergebrachten die erforderliche Ernährungsberatung erhalten, um eine selbständige Ernährungskontrolle durchführen zu können.

§ 22 Sonderkost

Gefangenen und Untergebrachten, deren Krankheit oder Zustand eine besondere Verpflegung erfordert, kann ärztlich eine andere Krankenkost (Sonderkost) verordnet werden. Die Be-

standteile der Sonderkost sind in der Verordnung nach Art und Umfang festzulegen und den medizinischen Erfordernissen anzupassen.

§ 23

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 Anstaltsärztin oder der Anstaltsarzt die Transportverpflegung.

(3) Die Transportverpflegung ist von der entsendenden Anstalt vollständig zu reichen und auf dem Transportschein zu vermerken.

(4) Neben der Transportverpflegung wird grundsätzlich keine andere Verpflegung gewährt.

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

1. zum vollen Tagessatz, wenn den Gefangenen und Untergebrachten mindestens zwei Mahlzeiten entgehen,
2. zum halben Tagessatz, wenn ihnen eine Hauptmahlzeit (Mittags- oder Abendkost) entgeht.

§ 24

Prüfung

Die Geschäftsführung der Küchenverwaltung ist mindestens einmal jährlich unvermutet von einer beauftragten Bediensteten oder einem beauftragten Bediensteten zu prüfen. Für Prüfungsaufgaben dürfen nur solche Bedienstete herangezogen werden, die nicht mit der Wahrnehmung von Verpflegungsgeschäften befasst sind. Über den Umfang und das Ergebnis der Prüfung ist eine Niederschrift zu fertigen und der Anstaltsleiterin oder dem Anstaltsleiter sowie der Aufsichtsbehörde vorzulegen (einschließlich Erledigungsvermerke). Die Festlegung sonstiger Prüfungen obliegt der Anstaltsleiterin oder dem Anstaltsleiter.

§ 25

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Rundverfügung tritt mit Wirkung vom 1. Mai 2014 in Kraft. Die Rundverfügung der Ministerin der Justiz vom 16. April 2007 (JMBl. S. 70), die durch die Rundverfügung des Ministers der Justiz vom 11. März 2011 (JMBl. S. 22) geändert worden ist, tritt am 30. April 2014 außer Kraft.

Potsdam, den 16. April 2014

Der Minister der Justiz

Dr. Helmuth Markov

Anlage zur Verpflegungsordnung

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 Weisbrot erfolgt nur nach Verordnung durch den Anstaltsarzt.
1.2	Christstollen			Der Christstollen (500 – 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.
3	Fleisch		rd. 500 g	<ol style="list-style-type: none"> Die Fleischmenge ist möglichst auf 4 – 5 Wochentage aufzuteilen. Bei der Bestellung können 10 % für Lager- und Garverluste berücksichtigt werden. Knochenanteile sind mit 30 % zu berücksichtigen. 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	<ol style="list-style-type: none"> Zum Würzen können auch geeignete Gemüse u. . verwendet werden. Zucker ist auf eine Höchstmenge begrenzt, soweit er als Zutat besonders aufgeführt ist.

Tagesmahlzeiten

Morgenkost

lfd. Nr.	Nahrungsmittel	Menge je Gefangenen	Anmerkungen
6	Getränk	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	(wahlweise) Kaffee-Ersatz	nach Bedarf	
6.2	Tee	nach Bedarf	
6.3	Kakao	0,5 l	
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 (Kunst-honig u. Ä.)	bis zu 250 g je Woche	
7.2	Wurst, Dosenfleisch u. Ä.	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 – 12	Hauptgericht		zu 9 – 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.

lfd. Nr.	Nahrungsmittel	Menge je Gefangenen	Anmerkungen
9	Grundbestandteil (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 vorgeschält)	1. Während der Keimzeit darf die vorgesehene Kartoffelmenge bis zu 20 v. H. 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, Endivien-salat, Feldsalat u. Ä.	bis zu 125 g	
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	

lfd. Nr.	Nahrungsmittel	Menge je Gefangenen	Anmerkungen
12	Sonstige Speisen		Es sind handelsübliche Fertigprodukte nach Gebrauchsanweisung des Herstellers zu verwenden. zu 12.2 bis 12.4: Die Nahrungsmittel sind insbesondere bei ovo-lacto-pesco-vegetabiler Kost zu verwenden.
12.1	Pfannkuchen mit Speck oder Zucker und Konfitüre oder Marmelade oder Obst	nach lfd. Nr. 3 bis zu 70 g bis zu 50 g bis zu 50 g bis zu 100 g	
12.2	Bratlinge	bis zu 200 g	
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 lfd. Nrn. 13 – 20 aufgeführten Zutaten zulässig.

lfd. Nr.	Nahrungsmittel	Menge je Gefangenen	Anmerkungen
13	Getränk	wie lfd. Nr. 6	Die Anmerkungen zu 6.1 bis 6.3 gelten entsprechend.
14	Wurst, Speck, Dosenfleisch o. Ä.	bis zu 100 g	zu 14 – 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 – 11 gilt entsprechend.

Bekanntmachungen

Übersicht über die Geschäfte der Notarinnen und Notare im Land Brandenburg für das Jahr 2013

Bekanntmachung des Ministeriums der Justiz
Vom 17. April 2014
(3832-I.1)

Land- gerichts- bezirke	Zahl der Notarstel- len am 31.12.2013	Summe der Urkunds- geschäfte nach Urkun- den-Rolle	Davon				Wechsel und Scheck- proteste	Summe der Urkunds- geschäfte (Sp. 3 und 9 zus.)	
			Unterschriftsbeglaubigungen		Verfügungen v. T. w.	Vermittlungen von Auseinander- setzungen			sonst. Beur- kundungen
			mit Entwurf	ohne Entwurf					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Cottbus	21	35411	6369	5768	1727	0	21547	1	35412
Frankfurt (Oder)	18	28260	5405	5228	1102	0	16525	1	28261
Neuruppin	16	25731	4323	5573	1134	26	14675	0	25731
Potsdam	22	34247	6017	9400	1322	19	17489	0	34247
Insgesamt	77	123649	22114	25969	5285	45	70236	2	123651

Personalnachrichten

Ordentliche Gerichtsbarkeit

Gerichte

Ruhestand:

Regierungsrat Klaus Pinggen beim OLG; EJHWachtm. –
BesGr. A 5 – Gerhard Wensch in Bad Freienwalde (Oder).

Staatsanwaltschaften

Ernannt:

z. **StA.in/StA**: StA.in/StA (Richterin/Richter a. Pr.) Stefanie Gerhardt und Dr. Christian Altermann in Neuruppin, Nina Thiemann und Dr. Sarah Kress in Potsdam.

Justizministerialblatt für das Land Brandenburg

Ausschreibungen

Ministerium der Justiz

I.

Rücknahme einer Stellenausschreibung

Die im Justizministerialblatt für das Land Brandenburg vom 17. Februar 2014 veröffentlichte Ausschreibung der Stelle für eine Richterin oder einen Richter auf Probe (Besoldungsgruppe R 1 BBesO) bei dem Finanzgericht Berlin-Brandenburg wird zurückgenommen.

II.

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

- bei dem Finanzgericht Berlin-Brandenburg
eine Stelle für eine **Richterin** oder einen **Richter** am Finanzgericht
(Besoldungsgruppe R 2 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 JMBl. vom 17. Dezember 2007, S. 180 ff., Bezug genommen.

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

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

Bewerbungen sind bis zum **15. Juni 2014** auf dem Dienstweg an das Ministerium der Justiz 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.

Das Justizministerialblatt erscheint in der Regel am 15. eines jeden Monats. Herausgeber: Ministerium der Justiz 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