

## Hygienekonzept Schulverpflegung an der Schule am Budenberg ab 31.08.2020

### Ablauf in der Küche

- Personelle Zuständigkeiten, Vertretungsregelungen für das Küchenpersonal müssen festgelegt sein und bekannt gegeben werden.
- Die Nutzung der Küche darf nur durch das festgelegte, sachkundige, gesunde Personal erfolgen (keine SchülerInnen, Schulpersonal oder Externe)
- Die Handlungsempfehlungen zum Ablauf in der Mensa sind in der Nähe der Küche frei zugänglich zur Verfügung zu stellen.
- Eine Dokumentation der Hygienepraxis erfolgt nach festgelegtem Rhythmus (Liste der Verantwortlichen, Temperaturkontrolle der Speisen, Reinigung und Desinfektion).
- Vor der Wiederaufnahme des Küchenbetriebes muss die technisch einwandfreie Funktionsfähigkeit der Geräte und eine einwandfreie Hygiene der Küche, durch das Küchenpersonal sichergestellt sein(siehe Checkliste) .
- An der Essensausgabe sind Spuckschutzvorrichtungen angebracht.
- Das Küchenpersonal trägt bei der Essensausgabe Gesichtsvisiere.
- Es dürfen keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung bereitgestellt werden ( keine Ketchupflaschen, Salzstreuer...).
- Teller und Besteck wird vom Küchenpersonal ausgegeben.
- Die Nachspeise wird klassenweise auf einem Tablett angerichtet und von der betreuenden Lehrkraft gruppenweise an der Ausgabe geholt.

### Planung und Ablauf für die SchülerInnen während des Mittagessens

- In der Mensa herrscht das Prinzip der Einbahnstraßenregelung. Der Eingang erfolgt über die Mensatür vom Schulflur aus.  
Der Ausgang erfolgt über die Tür Richtung Busparkplatz und Haupteingang zurück ins Schulgebäude.
- Die Ein- und Ausgangstüren sind für eine gute Durchlüftung des Raumes offen zu halten.
- In der Mensa ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen, bis die SchülerInnen am Tisch sitzen und ihr Essen einnehmen.
- Vor dem Betreten der Mensa ist auf gründliche Handhygiene zu achten.
- Die Essensausgabe erfolgt klassenweise nach Plan. Der Bereich der Essensausgabe ist mit einer Absperrvorrichtung markiert und von den Tischgruppen deutlich getrennt.
- Die Klassen sitzen an festen Gruppentischen im Abstand von mind. 1,50m zu den anderen Klagentischen.
- In der Mensa essen max. 3 Klassen zur gleichen Zeit. Die Essenszeiten erfolgen in 4 Schichten nach festem Plan.
- Es werden keine Getränke angeboten. Diese sollte sich jede/-r SchülerIn selbst mitbringen.
- Es darf kein Essen mehrerer Personen von einem Teller erfolgen.
- Nach dem Essen wird das benutzte Geschirr auf den für die Gruppe bereitstehenden Wagen gestellt. (pro Tischgruppe 1 Wagen)

### Aufgaben FSJlerin:

- Die Reinigung der Tische erfolgt mit warmem Wasser und Reinigungsmittel nach jeder Gruppe durch die FSJlerin.
- Die Wagen mit dem benutzten Geschirr werden zum Spülen gebracht.
- Die wöchentliche Bestellliste der SchülerInnen wird in der Mensa in einem Ordner aufbewahrt. Die für die Lerngruppe zuständige Lehrkraft und die FSJlerin kontrollieren die Essensbestellung und Ausgabe.

**Die Regeln, die die SchülerInnen im Verhalten während des Mittagessens betreffen, sind mit diesen zu besprechen und zu wiederholen, um Routine im Einhalten dieser Hygienemaßnahmen zu ermöglichen.**

**Die Eltern sind über die schulinternen Hygienemaßnahmen bezüglich der Ausgestaltung der Mittagsversorgung vor Start zu informieren.**