



Clemens-Brentano- Europaschule

Kooperative Gesamtschule mit Gymnasialer Oberstufe

Hygieneplan für die Schulmensa

1. Vorbemerkung

Der vorliegende Hygieneplan dient als Ergänzung zu dem schulischen Hygieneplan und geht davon aus, dass durch versetzte Pausenzeiten möglichst keine Warteschlangen beim Eintritt in den Mensabereich entstehen. Sollten trotz versetzter Pausenzeiten Warteschlangen entstehen, so müssen ergänzende Maßnahmen wie zum Beispiel die strukturierte Erhebung von an der Schulverpflegung teilnehmenden Schüler und Schülerinnen eingeleitet werden.

Ferner geht der vorliegende Hygieneplan davon aus, dass die Schüler und Schülerinnen eine Mund-Nasen-Bedeckung besitzen.

Dieser Hygieneplan unterscheidet zwischen dem öffentlich zugänglichen Bereich der Mensa, bestehend aus ‚Einlass‘, ‚Speiseausgabe‘ und ‚Speisebereich‘ sowie dem nicht-öffentlich zugänglichen Bereich der ‚Küche‘ zur Speisevorbereitung. Er wird laufend den einschlägigen Verordnungen und dem zugrundeliegenden Risikoprofil angepasst.

2. Mensa

1. Zur Verhinderung eines Begegnungsverkehrs zwischen den Schülern und Schülerinnen müssen Laufwege durch Markierungen auf dem Boden und Absperrbänder eingerichtet werden.
 - a. Die Einrichtung von Laufwegen macht eine Neustrukturierung des Ablaufs notwendig. Daher werden die Schüler und Schülerinnen über einen Wartebereich vor der Schulmensa über einen Kassensarbeitsplatz an die Bedientheken geführt, um anschließend mit ihren Tablett im Speiseraum Platz nehmen zu können.
 - b. Nach Einnahme ihrer Mahlzeit verlassen die Schüler und Schülerinnen den Mensabereich über einen Rückgabebereich für Tablett durch einen mit Absperrbändern vom Eingang abgegrenzten Bereich.

2. Zur Wahrung des Mindestabstands zwischen den Schülern und Schülerinnen werden
 - a. vor dem Kassensarbeitsplatz Stehflächen im Abstand von mindestens 1,5 m durch Markierungen auf den Boden eingerichtet.
 - b. im Speisebereich die Tische zur Speiseeinnahme in einem Abstand von mindestens 1,5 m verortet.
3. Zur Wahrung des Mindestabstands zwischen den Schülern und Schülerinnen wird die Anzahl der Tische zur Speiseeinnahme an die Größe des öffentlich zugänglichen Bereichs der Mensa angepasst, sodass maximal eine Person je angefangener und für den Publikumsverkehr zugänglicher Grundfläche von 5 m² ihre Mahlzeit einnehmen kann. Ebenso wird hieran die Anzahl der Stehflächen vor dem Kassensarbeitsplatz angepasst.
4. Besteck, Servietten und Speisen werden durch das Bedienpersonal an der Bedientheke herausgegeben. Eine Entnahme von Besteck, Servietten und Speisen in Selbstbedienung wird nicht eingerichtet.
5. Der Kassensarbeitsplatz stellt durch Einlassregulierung sicher, dass sich
 - a. sich im Bereich vor der Bedientheke nur die Schüler und Schüler aufhalten, die entsprechend der vorhandenen Bedienthekenpersonalstärke zeitgleich bedient werden können.
 - b. in der Schulmensa insgesamt nur eine zur Tischanzahl im Speisebereich korrespondierende Anzahl an Schüler und Schülerinnen aufhält.
6. Der Kassensarbeitsplatz nimmt die Aufsichtspflicht für die Einhaltung des Mindestabstands im Wartebereich vor der Kasse wahr. Er stellt insbesondere sicher, dass die Schüler im Wartebereich auf den Stehflächen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
7. Im Wartebereich vor der Kasse werden Hygiene Informationen und Informationen zum Verhalten im Mensabereich in Form von Schildern platziert.
8. Zur Verhinderung von Schmierinfektionen wird zwischen dem Kassensarbeitsplatz und der Bedientheke eine Station zur Handdesinfektion eingerichtet.
9. Zur Reduzierung des Kontakts und zur Wahrung des Mindestabstands zwischen Personal und Schüler und Schülerinnen wird der Kassensarbeitsplatz
 - a. von einer hierfür exklusiv abgestellten Kassenkraft besetzt und
 - b. mit einem kleinen Tablett oder einer fixen Geldablage ausgestattet.
10. Zur Reduzierung des Kontakts und zur Wahrung des Mindestabstands zwischen Bedienthekenpersonal und Schüler und Schülerinnen werden die Speisen nicht direkt übergeben, sondern auf der Bedientheke abgestellt.

11. Zur Wahrung des Mindestabstands zwischen Personal und Schüler und Schülerinnen wird der Abstand durch baulich geeignete Gegenstände wie Tische vor dem Kassensarbeitsplatz und der Bedientheke erweitert.
12. Zur Erleichterung der Handhygiene und zur Verhinderung von Schmierinfektionen werden sämtliche Türen in der Schulmensa offengehalten.
13. Zur Verhinderung einer Tröpfcheninfektion des Personals werden die Bedientheken- und Kassensarbeitsplätze je nach Materialverfügbarkeit mit einem der folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:
 - a. Plexiglasscheiben,
 - b. abgehängte Folien,
 - c. Mund-Nasen-Bedeckungen,
 - d. Gesichtsvisiere (Face Shields)
14. Da Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Oberflächen eine Zeit lang überleben können,
 - a. werden Geschirr, Besteck und Tablett aus dem Rückgabebereich zeitverzögert vom Personal geräumt und zum Spülen gebracht.
 - b. wird ein Karten Signalsystem (Rote Karte / Grüne Karte) für Tische etabliert, damit benutzte Tische leichter identifiziert und vor der erneuten Nutzung vom Personal gereinigt werden können.
15. Zur Verhinderung von Schmierinfektionen trägt das Personal beim Abräumen von Geschirr, Besteck und Tablett aus dem Rückgabebereich und bei der Reinigung von Oberflächen Einmalhandschuhe.
16. Zur Verhinderung einer unbeabsichtigten Keimverschleppung im Zusammenhang mit genutzten Einmalhandschuhen werden diese nach der Bestückung des Geschirrspülers, bzw. nach der Rückkehr in die Mensaküche ausgezogen und entsorgt. Das Personal ist gehalten nach der Nutzung der Einmalhandschuhe die Handwaschgelegenheit und das Händedesinfektionsmittel der Schulmensaküche zur Handhygiene vor der Aufnahme von Folgearbeiten zu nutzen.

3. Küche

1. Das Personal wird in Bezug auf die Einhaltung der Hygieneregeln geschult und belehrt. Die Schulung und Belehrung werden durch Unterschrift dokumentiert.
2. Das Personal ist gehalten bei ersten Anzeichen einer Erkrankung (Husten, Fieber, Atembeschwerden, Schnupfen) sich krank zu melden und den Mensabereich nicht zu betreten.

3. Zum Schutz des Personals wird der nicht-öffentliche Bereich während des Mensabetriebs nur von Mensapersonal betreten. Es erfolgt keine direkte Warenannahme. Die Ware wird vor dem nicht-öffentlichen Bereich durch Ablage angenommen.
4. Zur Verhinderung einer Tröpfchen- und Schmierinfektionen erhält das Personal je nach Materialverfügbarkeit folgende persönliche Schutzausrüstung
 - a. Mund-Nasen-Schutz und / oder
 - b. Gesichtsvisionier (Face Shield) und / oder
 - c. Einmalhandschuhe
5. Die persönliche Schutzausrüstung ist durch das Personal so zu markieren, dass eine Verwechslung ausgeschlossen ist.
6. Zur Verhinderung einer Schmierinfektion des Personals
 - a. wird das häufige Händewaschen und ggf. Desinfizieren dem Vorzug gegenüber dem Tragen vom Einmalhandschuhen gegeben.
 - b. werden Türen innerhalb der Mensa während des Mensabetriebs grundsätzlich offengehalten.
 - c. werden häufig berührte Oberflächen insbesondere die Türklinken der Kältebereiche regelmäßig desinfiziert.