

## Städt. Gymnasium Haan – Mensa-Hygienekonzept

gültig ab: 02.09.2020 Datum der Genehmigung Stadt Haan

Version 02 – Stand: 10.09.2020

Um eine Verbreitung des Corona-Virus zu verhindern, benötigen Schulverpflegungseinrichtungen geeignete Vorkehrungen zur Hygiene. Die nachfolgenden Empfehlungen beruhen auf den Regelungen, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz des Bundes sowie der aktuell gültigen CoronaSchVO und der CoronaBetrVO ergeben.

Ziff.	Vorgaben Hygieneempfehlungen für die Verpflegung in Schulmensen des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Soziales und des Ministeriums für Schule und Bildung des Landes Nordrhein- Westfalen - Stand: 06. August 2020	Durchführung in der Mensa Städt. Gymnasium Haan	
1.	Gäste müssen sich nach Betreten der Mensa die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“).	Während der Betriebszeit / Essensausgabezeit (Anlg. 01) steht am Mensaeingang entspr. Desinfektionsmittel in einer Sprühflasche bereit. Hier erfolgt gleichzeitig die Essensanmeldung (Abgleich mit Essenslieferschein des Caterers). Das eingesetzte Betriebspersonal überwacht die vorgeschriebene Desinfektion. Im Rahmen der Essensanmeldung erfolgt die Ausgabe von Tablett, Glas und Besteck. Das Besteck wird in unterschiedlich farbige Servietten entsprechend dem bestellten Essenstyp (Menü Classic od. Menü Spezial, ggf. Salatteller) gepackt ausgegeben. Diese Ausgaberegulung muss solange beibehalten werden, bis die elektronischen Terminals des Cateringunternehmens installiert und funktionsfähig sind. Dann erfolgt eine Neuformulierung dieser Ziffer.	Anlg. 01
2.	Um im Falle einer Infektion mit Covid-19 mögliche Kontaktpersonen auch im Nachhinein identifizieren zu können, werden folgenden Regelungen getroffen:	<b>Tische / Sitzplätze der Mensa sind durchgehend nummeriert.</b> Die Platzzuweisung erfolgt entw. fest (Ziff. 2a) oder (für Ziff. 2b) durch das Betriebs-/ bzw. Aufsichtspersonal. <b>Eine freie Platzwahl ist nicht möglich!</b>	Anlg. 02 Anlg. 03



## Städt. Gymnasium Haan – Mensa-Hygienekonzept

gültig ab: 02.09.2020 Datum der Genehmigung Stadt Haan

Version 02 – Stand: 10.09.2020

<b>3.</b>	Bei schulexternen Besucherinnen und Besuchern, sind die Kontaktdaten, der Sitzplatz und der Aufenthaltszeitraum an dem das Essen eingenommen wurde, zu dokumentieren (analog zu Ziffern 2 b und c). Schulfremde Besucher sollten allenfalls deutlich außerhalb der üblichen Essenszeiten Zugang zur Mensa erhalten.	Eine spontane tagesaktuelle Mitverpflegung schulexterner Personen ist (aufgrund des Bestellsystems) <b>grundsätzlich nicht möglich</b> . Planbare Mitverpflegung schulfremder Besucher / Besuchergruppen bedürfen der Genehmigung der Schulleitung. Mit dem zeitlichen Vorlauf erfolgt dann bei Bedarf eine vorgabengerechte Einschleusung in den Ablauf. Die Versorgung der Schülerinnen / Schüler des Gymnasiums sowie der störungsfreie Ablauf des Schulbetriebes haben dabei stets Vorrang.	
<b>4.</b>	Wenn unterschiedliche Gruppen i.S. der Ziffer 2 ihre Mahlzeit zeitgleich einnehmen, sind Tische entsprechend dieser Gruppen zu belegen und so anzuordnen, dass	Siehe dazu auch Ziffer 2b	
<b>a.</b>	zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) liegen. Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren für den Tisch- und kompletten Sitzbereich verhindert	Platzverteilung / Gruppenzuordnung s. Anlage 02a	<b>Anlg. 02a</b>
<b>b.</b>	bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) und Verkehrsflächen (Eingang/Ausgang, Gang zur Toilette etc.) ein Abstand von 1,5 m zu diesen Flächen eingehalten wird. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z. B. Plexiglas wie im Einzelhandel).	<b>entfällt</b> teilweise aufgrund der baulichen Voraussetzungen bzw. <b>aufgrund der angeordneten Bewegungsrichtungen.</b>	<b>Anlg. 06 Anlg. 07</b>

## Städt. Gymnasium Haan – Mensa-Hygienekonzept

gültig ab: 02.09.2020 Datum der Genehmigung Stadt Haan

Version 02 – Stand: 10.09.2020

<b>5.</b>	<p>Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. sollen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des Abstandes von 1,5 m zu den an den Tischen sitzenden Personen grundsätzlich eingehalten werden kann. Soweit dies baulich nicht sichergestellt werden kann, sind aber Abweichungen flexibel zulässig, da grundsätzlich im Innenbereich eine Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung außer am Sitzplatz (§ 2 Abs. 3 Ziffer 7 CoronaSchVO) gilt.</p>	<p><b>entfällt</b> teilweise aufgrund der baulichen Voraussetzungen bzw. <b>aufgrund der angeordneten Bewegungsrichtungen.</b></p> <p><b>Das Abnehmen der Mund-Nase-Bedeckung ist grundsätzlich nur am zugewiesenen Sitzplatz gestattet!</b></p>	
<b>6.</b>	<p>Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine Raumskizze zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Toiletten etc.) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden. Sollte es an Platz fehlen, um die Abstandsregeln einzuhalten, sollte das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung die Alternative sein.</p>	<p>Raumskizzen und Bewegungsprofile s. Anlage. Durch die getroffenen Maßnahmen sind Begegnungsverkehre nahezu ausgeschlossen. Bei Verlassen des zugewiesenen Sitzplatzes ist von den Schülerinnen / Schülern bzw. Gästen die Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Zur Vermeidung zu enger Tischanordnungen sind die Tische Nr. 4, 6, 9, 11, 13 und 17 für die Nutzung während der Essenszeit gesperrt.</p>	
<b>7.</b>	<p>Gebrauchsgegenstände (Gewürzspender, Zahnstocher, etc.) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen. Besteck, Gläser, etc. werden nur an der Essensausgabe ausgeteilt.</p>	<p>Die Tische sind grundsätzlich leer. Jeder Teilnehmer an der Mittagverpflegung erhält an der Essensausgabe Tablett nebst Besteck und Trinkglas. (Regelung zum Trinkwasserbrunnen s. Anlage)</p>	<b>Anlg. 08</b>
<b>8.</b>	<p>Selbstbedienungsbuffets sind nur zulässig, wenn die Schülerinnen und Schüler sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen („Spuckschutz“ o.ä.) ist zusätzlich sinnvoll.</p>	<p>Selbstbedienung entfällt! Ausnahme: Entnahme von Trinkwasser am Trinkwasserbrunnen (s. Ziff. 7 / Anlg. 08).</p>	

## Städt. Gymnasium Haan – Mensa-Hygienekonzept

gültig ab: 02.09.2020 Datum der Genehmigung Stadt Haan

Version 02 – Stand: 10.09.2020

<b>9.</b>	Die Räumlichkeiten sind ausreichend zu belüften. Abfälle müssen in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt werden.	Vor Betriebsbeginn und bei Beendigung der Essensausgabe ist der Mensaraum durch Öffnen der Zugangstüren zum Innenhof zusätzlich zu belüften. Bei Betriebsende sind die Türen durch das Betriebspersonal zu schließen. Bei Bedarf sind auch die Zugangstüren zum Innenhof während der Essenszeit zu öffnen.	
<b>10.</b>	Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Stühle etc. sowie die Tischflächen sind regelmäßig mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen.	Nicht gepolsterte Sitzflächen sowie die Tischflächen werden vom Betriebspersonal vor Beginn der Essensausgabe und nach Beendigung der Essensausgabe mit einer Desinfektionslösung entsprechend den Hygieneregeln gereinigt. Anmerkung: Die Mensagäste erhalten Tablett – Teller, Besteck, Gläser verbleiben auch während des Essens auf den Tablett.	
<b>11.</b>	Spülvorgänge für Geschirr und Gläser sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt werden.	Sämtliche Geschirrtteile (Teller, Salat- u. Dessertschalen, Bestecke, Gläser) werden grundsätzlich maschinell gespült. Das Betriebspersonal wird regelmäßig belehrt entsprechende Temperaturen einzustellen.	
<b>12.</b>	Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service, Kasse etc.) müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Diese muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen Händewaschen/-desinfektion erfolgen; im Übrigen mindestens alle 30 Minuten.	Mensamitarbeiterinnen tragen sowohl in den Betriebsräumen wie auch im Speiseraum grundsätzlich eine vorgeschriebene Mund-Nase-Bedeckung. Reservemasken sind bereitzustellen. Handdesinfektion / Händewaschen s. auch Ziff. 13 (Belehrungen). Ausnahme: Im abgeschlossenen Spülbereich ist bei Einhaltung des erforderlichen Abstands das Abnehmen der Maske zeitweise möglich. Hinweis: Für eine ausreichende Belüftung des Spülbereichs ist regelmäßig zu sorgen.	
<b>13.</b>	Die Beschäftigten der Mensen werden in den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.	Die Mitarbeiterinnen der Mensa werden regelmäßig durch die Hygienebeauftragte des Trägerverein für die Übermittagbetreuung an der Emil-Barth-Realschule Haan e.V. (Mensabetreiber) aktenkundig belehrt. Coronabedingte Sonder- und Ergänzungsregelungen erfolgen routinemäßig bzw. situationsabhängig. Nachweise liegen beim Mensabetreiber.	