

Ederseeschule Herzhausen



Hygienekonzept Mittagsverpflegung Ederseeschule

Gemäß des Hygieneplan Corona für die Schulen in Hessen (Stand 28. September 2020) und der Verordnung zur Beschränkung von sozialen Kontakten und des Betriebes von Einrichtungen und von Angeboten aufgrund der Corona-Pandemie (Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung) mit Stand vom 19. Oktober 2020 gilt an der Ederseeschule Herzhausen folgendes Hygienekonzept für die Mittagsverpflegung in der Cafeteria:

a) Grundlegendes

Aufgrund der vorherrschenden Corona-Pandemie wurde ein Hygienekonzept für die Durchführung der Mittagsverpflegung an der Ederseeschule Herzhausen erstellt. Dieses soll einem Anstieg der Infektionszahlen entgegenwirken und Schülerinnen und Schüler sowie Beschäftigte vor einer Ansteckung mit dem Coronavirus Sars Covid 19 schützen. Die Umsetzung ist für alle verpflichtend. Bei Zuwiderhandlungen können Schülerinnen und Schüler von der Mittagsverpflegung zeitweise oder dauerhaft ausgeschlossen werden.

b) Schülerinnen und Schüler

- In der Cafeteria gilt die Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes. Der Mund-Nasen-Schutz darf erst abgenommen werden, wenn man seinen Platz am Tisch eingenommen hat.
- Der Mindestabstand von 1,50 Metern ist immer einzuhalten. Ausnahme: Schülerinnen und Schüler der gleichen Lerngruppe dürfen zusammen an einem Tisch Platz nehmen.
- Vor dem Betreten der Cafeteria und nach dem Verlassen müssen die Hände gründlich gewaschen werden. Es gelten die Hygieneempfehlungen des RKI (Robert Koch-Institut).
- Die Cafeteria ist kein Aufenthaltsraum und darf nur für Essensausgabe und den Verzehr des Mittagessens genutzt werden.

c) Personal

- Das Personal wird in das Hygienekonzept eingewiesen und über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckungen sowie allgemeine Hygienevorschriften informiert. Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist für das Personal während der gesamten Mittagszeit, inklusive Vor- und Nachbereitungszeit, Pflicht.
- Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität, da in geschlossenen Räumen die Anzahl von Krankheitserregern in der Raumluft steigen kann.
- Der Abstand zwischen Personal und Essensteilnehmern beträgt immer 1,50 Meter.
- Bei Spülvorgängen wird vom Personal gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen von mindestens 60 Grad erreicht werden, um eine gründliche Reinigung des Geschirrs und der Gläser zu erreichen.
- Der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (Tablets, Getränkeflaschen etc.) wird auf das Notwendigste beschränkt und so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine gründliche Reinigung erfolgt.