



Hygiene-Konzept von Aubergine & Zucchini

- 1.) Die SuS desinfizieren sich bei Betreten der Mensa die Hände (Desinfektionsspender) und stellen sich mit Mundschutz in die Reihe an, Ein- und Ausgang separat, "Einbahnstraßenprinzip". Eingang hinten, Ausgang seitlich neben der Theke
- 2.) Die SuS essen zusammen in den Klassenverbänden mit 1,5m Abstand. Jeder Essensteilnehmer bekommt einen festen Sitzplatz zugewiesen, den er auch im gesamten Zeitraum täglich behält. Zudem wird die Essenszeit jedes einzelnen Schülers protokolliert. Tische und Stühle werden mit 1,5m Abstand in der Mensa angeordnet
- 3.) SuS mit mitgebrachtem Mittagsessen haben keinen Zutritt in die Mensa, nur vorbestellte Essen werden verzehrt, Schulexterne haben keinen Zutritt zur Mensa
- 4.) Der Anstellbereich hat einen Abstand von min. 1,5m zu Stühlen und Tischen
- 5.) Plexiglasscheiben schirmen unsere MA von den SuS ab (Essensausgabe und Kioskverkauf)
- 6.) Gewürzspender werden nicht ausgegeben, bei Bedarf von Pfeffer+Salz werden Portionstütchen mit dem Essen ausgegeben
- 7.) Die Ausgabe des Bestecks erfolgt durch unsere MA, mit dem Essen - keine Sammelbehältnisse
- 8.) Selbstbedienung von Salat/Dessert wird unterbunden. Salat/Dessert wird nur durch unser Personal ausgegeben
- 9.) der Mensabereich/Gastraum wird durch offene Fenster und Türen durchgängig und ausreichend belüftet, Abfälle werden in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt
- 10.) Die Schülerinnen und Schüler reinigen nach dem Essen den Tisch mit Papierhandtüchern, auf die eine schulische Arbeitskraft Desinfektionsspray sprüht
- 11.) Spülvorgänge werden mit mindestens 60 Grad Celsius in der Spülmaschine durchgeführt
- 12.) Unsere MA tragen eine Mund-Nase-Bedeckung bei Betreten des Gastraumes, bzw. beim Abräumen von Geschirr/Besteck. Bei Durchfeuchtung wird dieser gewechselt
- 13.) Unsere MA wurden in den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen, gemäß Infektionsschutz. Die SuS werden durch Aushänge informiert