

Schulverpflegung in Zeiten von Corona - Ausgabeverfahren im Rahmen des Hygienekonzeptes

Mensa Peter-Härtling-Schule Hülben

Alle Kinder, Schülerinnen und Schüler sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen informiert und werden zur Einhaltung dieser auch in der Mensa angehalten (z.B. Handdesinfektion, Niesetikette etc.).

Sowohl die Anzahl der Essensgäste als auch die zeitliche und räumliche Verteilung der Essensplätze werden unter Berücksichtigung des aktuell gültigen Abstandsgebots jeweils festgelegt. Warteschlangen bei der Essens- und Geschirrausgabe sowie der Kasse werden möglichst vermieden. Die Essenzeiten werden gemeinsam mit den jeweiligen Leitungen der Einrichtungen und der Mensaleitung koordiniert und festgelegt.

Die Mensausweise werden von der Betreuungskraft abgescannt. Das komplette Menü inklusive Besteck wird von den Mensakräften entsprechend vorbereitet und an die SchülerInnen ausgegeben. Ein Spritzschutz ist an der Essenstheke angebracht.

Nach Beendigung der Mahlzeit räumen die Kinder Ihr Tablett eigenständig in den dafür vorgesehenen Geschirrwagen und verlassen das Gebäude.

Beim Essen in Schichten wird nach jedem „Schichtende“ zwischengereinigt. Auch Sanitäreinrichtungen der Mensa, Türklinken und Handläufe müssen regelmäßig gereinigt werden. Der Speiseraum wird vor und nach dem Betrieb sowie nach jedem „Schichtwechsel“ gelüftet.

Stand Juli 2020