

## Hygienekonzept für die Schulmensen der Firma Vita Catering

Diese Richtlinie für die Schulmensen der Firma Vita Catering sind an den Rahmenhygieneplan des niedersächsischen Kultusministeriums angelehnt. Etwaige Änderungen, Lockerungen, etc. werden entsprechend angepasst.

Das Personal der Firma Vita Catering ist laut HACCP und des Hygienekonzeptes geschult und arbeitet streng nach diesen Richtlinien. Die Schulungen werden halbjährlich durch den jeweiligen Küchenleiter im Betrieb wiederholt und dokumentiert.

Dieses Konzept wird vor dem Ende der Sommerferien erneut geprüft und durch das aktuelle Szenario zu Beginn des Schuljahres mit der Schulleitung und der Stadt Oldenburg angepasst.

## Verhaltensregeln der Kinder vor Eintritt in die Mensa

- Lehrer, Schüler und Eltern erhalten dieses Konzept als Vorbereitung
- Lehrer und Betreuungskräfte haben Sorge zu tragen, dass die Schülerinnen und Schüler vor Betreten der Mensa ihre Hände gründlich mit Seife waschen, mindestens 20 Sekunden, auch mit kaltem Wasser möglich und somit dem aktuellen Hygienerichtlinien stand zu halten

## Vorbereitungen der Mensa durch Vita Catering

- Der Ein- und Ausgang wird von der Firma Vita Catering in Absprache mit der jeweiligen Schulleitung gekennzeichnet, durch Markierungen und Schilder
- Die Anzahl der Essensteilnehmer wird mit der Schulleitung vor Beginn des Schuljahres festgelegt, die Lehrerinnen und Lehrer haben Sorge zu tragen, dass diese Anzahl eingehalten wird
- Tische, Essensausgaben und Geschirrrückgaben werden so vorbereitet, dass der erforderliche Mindestabstand jederzeit eingehalten werden kann
- Die Tische werden nummeriert und ein entsprechend schriftlich fixierter Plan, der in den Klassen aushängt und einsehbar ist, hilft den Lehr- und Betreuungskräften zur geordneten Durchführung der Mahlzeiten, damit die Sitzordnung eingehalten werden kann und so eine etwaige Infektionskette nachvollziehbar wäre

## Essensausgabe in der Mensa

- Beim Betreten der Mensa ist darauf zu achten, dass das Hygienekonzept eingehalten wird (Tragen des MNS und Abstandsgebot)
- Die Schülerinnen und Schüler haben sich unverzüglich, zu ihrem vorgesehenen Platz zu begeben
- Die Tische werden von der Firma Vita Catering vorbereitet
- Es ist darauf zu achten, dass jede Schülerin und jeder Schüler nur das zugewiesene Besteck und das Glas auf seinem Platz benutzt.
- Das Aufsichtspersonal (Lehrerinnen/ Lehrer/ Betreuerinnen/ Betreuer) schenken Wasser in die Gläser ein

- jeglicher Umgang mit gemeinsam benutztem Besteck, Gläser, etc. ist zu vermeiden

- Die Schülerinnen und Schüler kommen nach und nach zur Essensausgabe
- Die Ausgabewagen sind mit Markierungen am Boden für den jeweiligen Sicherheitsabstand gekennzeichnet
- Das Ausgabepersonal der Firma Vita Catering trägt Handschuhe und einen Mundschutz
- Die Ausgabestellen sind durch Spuckschutz etc. gesichert
- Das Küchenpersonal gibt an der jeweiligen Station das Essen für die Schülerinnen und Schüler auf Tellern heraus
- Salate und Desserts werden vorab in Schalen portioniert und vom Küchenpersonal herausgegeben

#### Abräumen des Geschirrs und Verlassen der Schülerinnen und der Schüler der Mensa

- Die Schülerinnen und Schüler bleiben solange an ihrem Platz, bis alle aufgegessen haben
- Nach dem Essen gehen die Schülerinnen und Schüler mit ausreichendem Abstand zur Abräumstation
- Teller, Gläser, Besteck und Essensreste werden von den Schülerinnen und Schülern in den dafür gestellten Abräumstationen sortiert
- Danach verlassen die Schülerinnen und Schüler mit genügend Abstand die Mensa und werden von ihren Lehrerinnen und Lehrern oder Betreuern begleitet
- Beim Verlassen der Mensa ist darauf zu achten, dass die Schülerinnen und Schüler ihren MNS tragen

#### Zwischenreinigung der Mensa

- Zwischen den einzelnen Gruppen, die die Mensa betreten erfolgt eine Zwischenreinigung der Tische, Stühle und Ausgabebresen durch das Küchenpersonal von Vita Catering
- Die Tische werden erneut vom Küchenpersonal eingedeckt
- Falls möglich erfolgt eine Stoßlüftung der Mensa

#### Endreinigung der Mensa

- Nach dem Beenden der gesamten Essensausgabe wird die Mensa gründlich gereinigt und die Ausgabebresen mit Flächendesinfektion gereinigt
- Die Mensa wird nach DIN 77400 (Reinigungsdienstleistung Schulgebäude) entsprechend den Anforderungen gereinigt. Sie definiert die Grundsätze für eine hygienische Schulreinigung unter Berücksichtigung aktueller Entwicklungen hinsichtlich Technik und Methoden der Gebäudereinigung und rechtlicher Anforderungen durch das Infektionsschutzgesetz.
- Soweit wie möglich erfolgt eine Stoßlüftung der Mensa