

Hygienekonzept für die Verpflegung in der Schulmensa des Humboldt-Gymnasiums

Um eine Verbreitung des Corona-Virus zu verhindern, hat die Schule geeignete Vorkehrungen zur Hygiene getroffen. Das nachfolgende Konzept beruht auf den Regelungen, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz des Bundes sowie der aktuell gültigen CoronaSchVO und der CoronaBetrVO ergeben.

1. Gäste müssen sich vor Betreten der Mensa die Hände waschen und desinfizieren. Ein Desinfektionsspender ist am Mensaeingang aufgestellt.
2. Es gilt das Prinzip der Einbahnstraßenregelung und einem definierten Ein- und Ausgang.
3. Die Schülergruppen, die im Klassenverbund unterrichtet werden, nehmen die Mahlzeiten gemeinsam ein. Es gibt drei gestaffelte Essenszeiten: **13:20 Uhr; 13:50 Uhr, 14:20 Uhr.**
4. Da die Raumkapazität endlich ist, werden die Schülerinnen und Schüler nach den Bedingungen des Stundenplanes tageweise einer der drei Schichten zugeordnet.
5. Die mit Aufstellern der Klassenbezeichnung gekennzeichneten Tische werden ausschließlich mit den entsprechenden Gruppen belegt und so angeordnet, dass zwischen den Tischen einer anderen Klasse mindestens 1,5 m Abstand liegen.
6. Gänge haben i.d.R. eine Durchgangsbreite, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen eingehalten werden kann. Abweichungen sind jedoch flexibel zulässig, da grundsätzlich im Innenbereich eine Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung außer am Sitzplatz (§ 2 Abs. 3 Ziffer 7 CoronaSchVO) gilt.
7. Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen wird eine Raumskizze erstellt, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese wird vor Ort aufbewahrt. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen befinden sich Fußbodenmarkierungen zur Abstandswahrung.
8. Gebrauchsgegenstände (Besteck, Gewürzspender, Zahnstocher, etc.) stehen nicht offen auf den Tischen. Es gibt kein Selbstbedienungsbuffet.
9. Der Schulträger/Kooperationspartner stellt sicher, dass die Räumlichkeiten zwischen den Gruppen durch die Ausgabekräfte ausreichend belüftet werden.
10. Der Schulträger stellt sicher, dass Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Stühle, etc. nach jedem Gebrauch durch die Ausgabekräfte mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt werden. Die Reinigung der Stühle erfolgt insbesondere an der Lehne.
11. Der Schulträger stellt sicher, dass Spülvorgänge für Geschirr und Gläser maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt werden können.
12. Der Schulträger stellt sicher, dass die Beschäftigten mit Kontakt zu den Gästen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen, die bei Durchfeuchtung gewechselt wird.

13. Die Unterweisung der Beschäftigten erfolgt durch den Schulträger.
14. Aufgestellte Hinweisschilder, Aushänge informieren über die einzuhaltenden Regeln.

07.08.2020

V. Syring

Schulleiter