

Ergänzende Hinweise zum Betrieb von Mensen und Schulkiosken

(analog der Verordnung zum Schutz vor Neuinfektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2)

Folgende Bedingungen sind einzuhalten:

1. Die Schule hat sicherzustellen, dass

- a) die Tische im Abstand so zu platzieren sind, dass an Grundschulen zwischen den Klassen/Betreuungsgruppen und an weiterführenden Schulen zwischen den Schülerinnen und Schülern bzw. dem Personal einen Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander eingehalten wird;
- b) Selbstbedienungsbuffets und Selbstbedienung untersagt sind;
- c) stark frequentierte Laufbereiche ständig freigehalten werden;
- d) beim Anstehen die Abstände gekennzeichnet und eingehalten werden;
- e) insgesamt nicht mehr als die Hälfte der ursprünglich zugelassenen Plätze für die Schülerinnen und Schüler bzw. das Personal gleichzeitig belegt werden;
- f) die Sitzplatzpflicht eingehalten wird;
- g) an der Essensausgabe für die Schülerinnen und Schüler bzw. das Personal die Speisen auf einem Teller zusammengestellt werden;
- h) der Sitzplatz direkt aufgesucht wird;
- i) eine weitere Portion wie unter Punkt 1g auf einem neuen Teller ausgegeben wird;
- j) ein verlässlicher Ablaufplan bzw. Belegungsplan erstellt wird, um Namen und die Kontakte nachvollziehen zu können;
- k) Schulkioske wie ein Außer-Haus-Verkauf behandelt wird; *so lange die Coronaabstände und Vorgaben eingehalten werden müssen, erfolgt kein Kioskverkauf*
- l) die üblichen Hygieneregeln eingehalten werden.
- m) *Beim Betreten, Verlassen der Mensa und im Stehen Masken getragen werden.*
- n) *Das Betreten und Verlassen der Mensa auf unterschiedlichen Wegen erfolgt.*
- o) *Die Schüler unter Aufsicht in der Mensa essen und die Aufsichten aktiv auf die Einhaltung der Vorgaben achten.*

2. Der Betreiber oder die Betreiberin (in der Regel der Caterer) hat ein betriebliches Schutz- und Hygienekonzept und Regelungen zum Arbeitsschutz zu erstellen; dieses ist auf Verlangen vorzulegen.

- Im Rahmen der Coronaschutzmaßnahmen und analog zum Gastronomiebereich erfolgt die Essenausgabe auf Einzeltellern / Schalen. Die Ausgabe durch das Personal erfolgt mit Mundschutz, Einmalhandschuhen und einem hohen Spuckschutz (Durchreiche Teller).

- Die Tische und Stühle in der Mensa werden nach jeder Essenszeit (4 Zeiten) mit einer Wischdesinfektion gereinigt.

- Das Küchenpersonal hält bei der Arbeit die üblichen Hygiene- und Arbeitsvorschriften ein und befolgt die Sicherheitsvorgaben der Coronaverordnung (Abstände / Lüften / Desinfektion / Verhalten bei Krankheitsanzeichen etc.)