

Hygienekonzept

für die Verpflegung in der Mensa des AMG Beckum

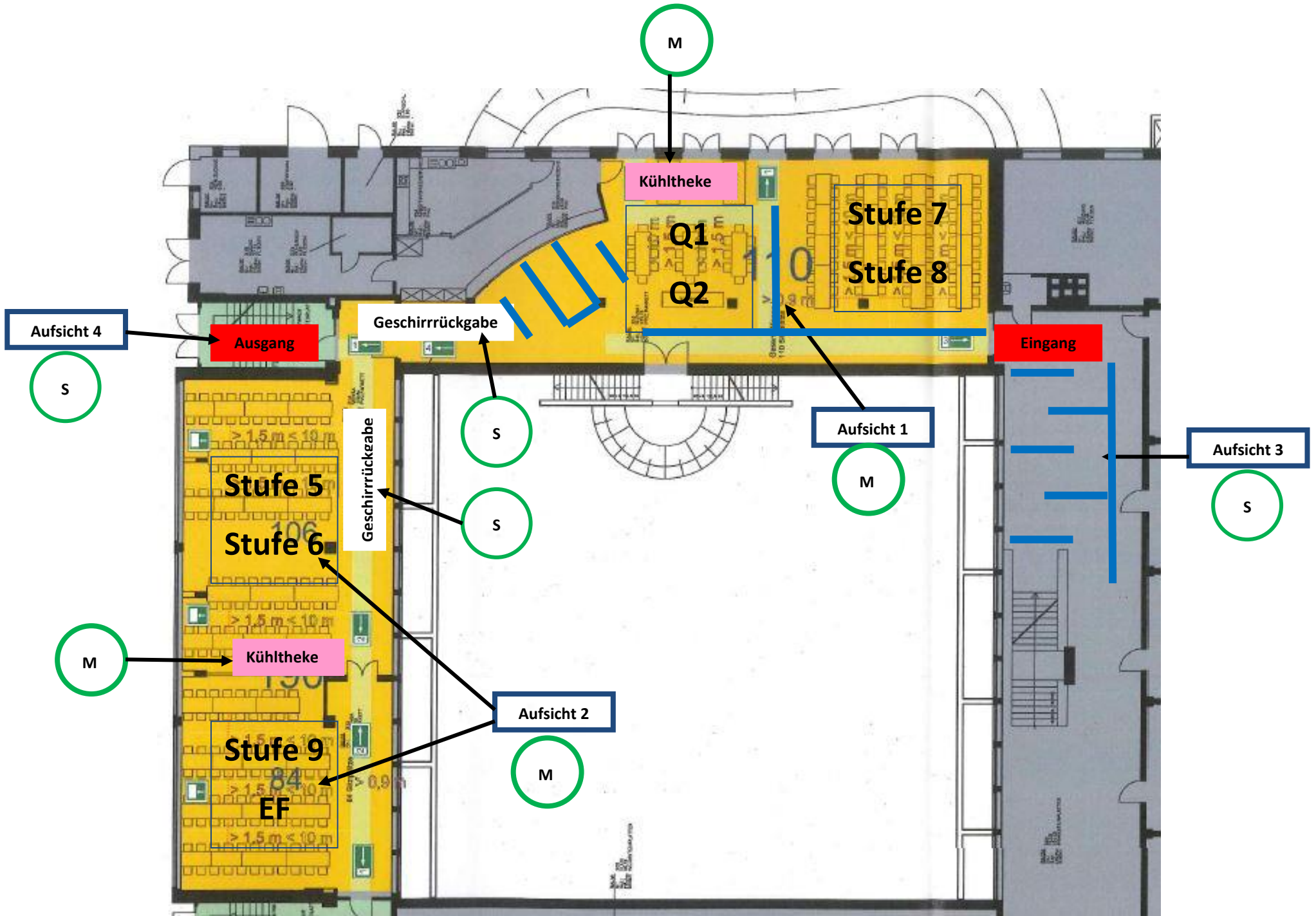
Regelungen auf Grundlage der Empfehlungen vom 03.08.2020 durch das Schulministerium des Landes NRW

1. Im Eingangsbereich (Tür gegenüber dem Bücherkeller) wird ein Desinfektionsspender angebracht. Ein Hinweis auf die verpflichtende Desinfektion bei Betreten der Mensa wird angebracht.
2. Schülergruppen nehmen die Mahlzeiten nach Jahrgängen getrennt ein. Dazu
 - wurden im Bestuhlungsplan feste Sitzbereiche festgelegt (vgl. Anhang), die durch gut sichtbare Schilder ausgewiesen werden.
 - werden die Mahlzeiten an den langen Tagen in zwei Schichten eingenommen.
 1. Schicht: 13:10 - 13:35 Uhr Stufe 5, 7, 9, Q1
 2. Schicht: 13:45 - 14:10 Uhr Stufe 6, 8, EF, Q2
 - werden dienstags (kurzer Tag) durch Schilder jeder Stufe einzelne Tische im Essensbereiche unter dem Lehrerzimmer (mit Sicht auf den Dalmerweg) zugewiesen. Ein Schichtbetrieb ist dann nicht notwendig.
3. Die Anwesenheit externer Helfer wird protokolliert.
4. Der Mindestabstand zwischen Tischen bzw. Sitzplätzen wird entsprechend der Vorgaben im Bestuhlungsplan bzw. das Aufstellen des Wegeleitsystems im Eingangsbereich gewahrt.
5. Auf die grundsätzliche Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung außer am Sitzplatz wird durch Aushänge hingewiesen.
6. Eine Raumskizze befindet sich im Anhang und wird im Bereich der Mensa vor allem den Bediensteten zur Verfügung gestellt.
7. Gebrauchsgegenstände wie Salz- und Pfefferstreuer werden nicht ausgegeben. Auch die Gläser beim Wasserspender sowie das Geschirr neben den Essensausgaben werden weggeräumt.
8. An den Kühltheken wird einseitig ein Spuckschutz installiert. Hier findet keine Selbstbedienung statt. Fertige Schälchen mit Salat oder Dessert werden von Mensa-Helfern ausgegeben.
9. Die Angestellten des Cateringunternehmens Struckholt sorgen für eine ausreichende Belüftung der Räumlichkeiten. Zu Beginn ihrer Arbeitszeit öffnen sie soweit möglich (evtl. Absprache mit Hausmeistern) die Türen und Fenster. Während der Mahlzeiten bleiben diese auf Kipp gestellt. Am Ende der Arbeitszeit werden Türen und Fenster wieder geschlossen.
10. Alle Kontaktflächen im Bereich der Küche werden durch die Angestellten des Cateringunternehmens Struckholt gereinigt. Die Kontaktflächen im Essensbereich werden zwischen den Essensschichten durch die Mensa-Helfer gereinigt.
11. Spülvorgänge werden mit mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt.
12. Die Angestellten des Cateringunternehmens Struckholt sowie die Mensen-Helfer tragen eine Mund-Nase-Bedeckung. In der Pause zwischen den Essensschichten sowie am Ende der Essenszeit erfolgt Händewaschen/-desinfektion.
13. Die Angestellten des Cateringunternehmens Struckholt sowie die Mensen-Helfer (Externe sowie Schülerinnen und Schüler) werden in den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhal-

tensregeln unterwiesen. Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.

Weitere Regelungen seitens der Schule

- Der Wasserspender wird nicht in Betrieb genommen, da eine Nutzung entsprechend der empfohlenen Hygienemaßnahmen nicht möglich ist.
- Durch die Vorgaben zur Bestuhlung ist eine Essenseinnahme für Lehrer und weitere schulische Bedienstete nicht möglich.
- Der Zugang zum Innenhof wird durch Flutterband abgesperrt.



MH = Mensa-Helfer (Externe)

S = Mensa-Helfer (SchülerInnen)

— = Personenleitsystem

