

Schutz- und Hygienekonzept
für die Mensa des
Gymnasiums Bad Aibling
im Schuljahr 2020/21

Betreiber
Stadt Bad Aibling

Hauptnutzer
St.-Georg-Schule Bad Aibling
(Grund- und Mittelschule)

(Stand: 21.09.2020)

Für das Schuljahr 2020-2021 gelten durch die Neufassung des Rahmenhygieneplans (Stand 02.09.2020) veränderte Maßnahmen für die Aufnahme der Essensausgabe bzw. des Mensabetriebs.

Die unten aufgeführten Maßnahmen sind als Ergänzung des Hygienekonzepts der jeweiligen Schule zu sehen und in den Räumlichkeiten der Mensa/Speisenausgabe umzusetzen.

Erfüllte Voraussetzungen für das vorliegende Hygienekonzept:

- Der Hygieneplan, der vom KM verschickt wurde ist umgesetzt.
- Das Hygienekonzept der Schule liegt vor, ist umgesetzt und wird regelmäßig überprüft.
- Diese beiden vorhergehenden Maßnahmen werden auch in den Räumlichkeiten der Mensa/Speisenausgabe umgesetzt.

Die wichtigsten und effektivsten Maßnahmen zum Schutz vor einer Ansteckung mit SARS-CoV-2 sind

- eine **gute Händehygiene** (Händewaschen mit Seife für 20 – 30 Sekunden),
- das **Einhalten von Husten- und Niesetikette** (Husten oder Niesen in die Armbeuge oder in ein Taschentuch) und
- das **Abstandhalten** (mindestens 1,5 m).

(s. Hygieneplan des KM)

1. Raumstruktur und Verhaltensregeln

[...], Essensausgabe und Mensabetrieb sind möglich, sofern gewährleistet ist, dass das Abstandsgebot von **1,5 m zwischen den verschiedenen Klassen- bzw. Kursverbänden** eingehalten wird. Als Kursverband ist auch die feste Gruppe der Ganztagschule einzustufen. Auf die sonstigen Ausführungen des Rahmenhygieneplans, insbesondere zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung unter Nr. 5 des Rahmenhygieneplans wird hingewiesen.

- Maßnahmen zur Gewährleistung eines **Mindestabstands von 1,5 m**:
 - angemessene Informationen über die getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen und deren Einhaltung (Belehrung der Klassen und Gruppen, Aushänge, Markierungen)
 - Zugangskontrollen durch die Aufsicht führenden Lehrkräfte und das eingeteilte externe Personal zur Sicherstellung der maximal zulässigen Personenanzahl und Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
 - Festlegung der Laufrichtung des Schülerstroms („Einbahnstraßensystem“)
 - Anbringen von Bodenmarkierungen, vor dem Ausgabebereich, im Eingangsbereich, im Speisebereich und Wartebereich

2. Organisatorische Maßnahmen

- Die Personen, die die Mensa betreten, müssen ebenso wie in anderen schulischen Gemeinschaftsräumen eigene und geeignete Mund-Nasen-Bedeckungen (Schal, Tücher, Community-Masken bzw. Alltagsmasken) tragen. Diese Mund-Nasen-Bedeckung darf erst nach dem Sitzen am Tisch abgenommen werden. Sie wird erneut angebracht, sobald die Person den Tisch verlässt.
- Es wird bei Bedarf ein Schichtbetrieb des Mittagessens organisiert, um Ansammlungen von vielen Personen und Wartezeiten zu verringern bzw. das Essen in Klassen bzw. Kursverbänden zu ermöglichen.
- Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet.
- Die Türen sollten dauerhaft während der Öffnung geöffnet sein.
- Regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen. Dokumentation dieser Oberflächenreinigung (Türklinken, Steckdosen, Lichtschalter, etc.)
- Aufstellen von Desinfektionsspendern beim Eingang und Ausgang.
- Regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung der Tische und Stühle.
- Eine hygienisch sichere Müllentsorgung wurde mit der Schule und/oder dem Schulaufwandsträger abgestimmt und in die Wege geleitet.
- Die Rückgabe von Geschirr und Speiseresten wird unter Berücksichtigung der Hygiene- und Abstandsregeln organisiert und unter Punkt 4 dargestellt.
- Die Reinigung des Geschirrs und Besteck findet mit den erforderlichen Temperaturen in einer Spülmaschine statt um eine thermische Desinfektion sicherstellen zu können.

3. Mitarbeiterbezogene Maßnahmen

- Alle Lehrkräfte und Mitarbeitenden der Mensa sowie der Mittagsbetreuung/ Ganztagsangebote sind angewiesen den Mindestabstand untereinander und zu den Schüler*innen einzuhalten.
- Das Personal ist verpflichtet eine Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen und wurde über die tägliche Reinigung der Mund-Nasen-Bedeckungen zur Mehrfachnutzung (mind. 60°C) oder das tägliche Wechseln und die Entsorgung von Einmal-Bedeckungen hingewiesen.
- Das Personal der Essensausgabe ist verpflichtet Einmalhandschuhe zu tragen.

-
- Bei Bedarf werden Schichtzeiten des Personals nach Möglichkeit überschneidungsfrei eingerichtet und gestaffelte Pausenzeiten festgelegt.
 - Durchführung von Hygieneschulungen für alle Mitarbeiter*innen (falls noch nicht geschehen)
 - Corona-Ansprechpartner: die Ganztagskoordinatorin der St.-Georg-Schule (aktuell: Frau Larissa Falk) ist in erster Linie Ansprechpartnerin für Fragen vor Ort.

Im Übrigen gelten die allgemeinen Arbeitsschutzregelungen, sowie die Regelungen des Infektionsschutzgesetzes und des Rahmenhygieneplans unverändert fort. Auf die Corona-Pandemie bedingten Empfehlungen des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards) sowie des RKI wird hingewiesen.

4. Durchführung der Speisenausgabe/des Mensabetriebes

- Die Schilder zur Einbahnstraße, Kennzeichnung von Ein- und Ausgang, Hinweise auf das Abstandsgebot sowie die Verhaltensregeln wurden sichtbar ausgehängt.
- Entgegen den schriftlichen Vereinbarungen (*Vereinbarung zur Nutzung der Mensa; §5 Instandhaltung, Reinigung*) wird aufgrund der Covid-19-Pandemie auf das Aufstellen von Trinkwasser in Gefäßen und Trinkgläsern auf den Tischen verzichtet.
- Der Aufenthalt im Essensbereich ist auf ein zeitliches Minimum zu beschränken.
- Die Rückgabe von Geschirr und Speiseresten erfolgt durch die Schülerinnen und Schüler in ihren Gruppen. Auf den festgelegten Mindestabstand zu den anderen Essensteilnehmer*innen muss eingehalten werden.

5. Ansprechpartner – für die Erstellung, Umsetzung und Einhaltung des Konzepts

- Personal der Mensa / Speisenausgabe: (siehe Anhang!)
- Koordination der Ganztagschule der Wirtschaftsschule:
Sabine Zehetmeir-Pickel
- Schulleitung/Vertreter*in der Wirtschaftsschule Bad Aibling:
Randolf John