



Steinheim, 04.08.2020

### **Hygienemaßnahmen für die Öffnung der Mensa im Schuljahr 2020/2021**

Mit der Schulmail des Ministeriums für Schule und Bildung des Landes NRW vom 23.06.2020 i.V.m. der Schulmail vom 03.08.2020 wurden die Maßnahmen zur Hygiene und zum Infektionsschutz für das Schuljahr 2020/2021 veröffentlicht. In diesem Zusammenhang wurden auch die Regelungen zum Mensabetrieb getroffen. Auf der Grundlage dieser Regelungen und der Hygieneempfehlungen für die Verpflegung in Schulmensen des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Soziales und des Ministeriums für Schule und Bildung des Landes NRW wurde in einem gemeinsamen Gespräch zwischen dem Schulträger, den Schulleitungen des Schulzentrums und der Quellenhof Gastronomie Service GmbH als Betreiber der Schulmensa am 03.08.2020 folgender Hygieneplan zur Öffnung der Mensa im Schulzentrum vereinbart.

1. Die Mensa darf nur mit einer Mund-Nase-Bedeckung (MNB) betreten werden. Die MNB ist im gesamten Mensabereich zu tragen und darf erst am Sitzplatz abgenommen werden.
2. Nach dem Betreten der Mensa sind die Hände zu waschen oder zu desinfizieren. Zur Desinfektion wird im Eingangsbereich ein Desinfektionsmittelspender vorgehalten. Dieser ist regelmäßig vom Hausmeister des Schulzentrums zu kontrollieren und bei Bedarf aufzufüllen.
3. Die Schulen übernehmen die Aufsicht vor und in der Mensa, um sicherzustellen, dass die Verhaltensregeln eingehalten werden.
4. Alle Gäste der Mensa, die eine warme Mittagsverpflegung wählen, tragen sich beim Betreten des Gebäudes in eine Anwesenheitsliste ein, um im Bedarfsfall die Kontaktnachverfolgung gewährleisten zu können.
5. Für den Frühstücks- und Kioskverkauf in den Frühstückspausen wird ein Einbahnstraßensystem eingerichtet. Dazu wird die Mensa durch den Haupteingang betreten und durch den linken Notausgang wieder verlassen. Die Sitzbereiche sind für den Frühstücks- und Kioskverkauf gesperrt.
6. Die Laufwege werden mit Absperrgurten gekennzeichnet. Abstandsmarkierungen auf dem Boden weisen auf den einzuhaltenden Abstand hin.
7. Die Getränkeautomaten können wie gewohnt genutzt werden.
8. Für die Mittagsverpflegung werden die Sitzgelegenheiten zur Verfügung gestellt. Der vordere Bereich ist für die Schüler/innen des Städt. Gymnasiums vorgesehen. Die Schüler/innen der Städt. Realschule nutzen die Sitzgelegenheiten im hinteren Bereich (Bistrobereich).
9. Die einzelnen Sitzplätze sind mit einem Mindestabstand von 1,50 Meter angeordnet.
10. Bei der Mittagsverpflegung ist die Nutzung eines Tablettts vorgeschrieben. Dazu werden die Tablettwagen im Eingangsbereich bereitgestellt.

11. Die Mitarbeiter/innen des Mensabetreibers an der Ausgabe tragen eine Mund-Nase-Bedeckung und sind angehalten, sich bei Bedarf, ansonsten jedoch mind. alle 30 Minuten, die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.
12. Die Nudeltheke und die Salatbar sind zzt. als Selbstbedienungstheke nicht verfügbar. Diese Komponenten werden ebenfalls vom Personal des Mensabetreibers ausgegeben bzw. der Salat in portionierter Form angeboten.
13. Das Personal des Mensabetreibers händigt unter Schutzmaßnahmen den Schülerinnen und Schülern das Besteck aus.
14. Um die Sitzplätze nach dem Empfang der Mittagsverpflegung zu erreichen, wird ebenfalls ein Einbahnstraßensystem eingerichtet. Dazu gehen die Schüler/innen mit dem Tablett in den für die jeweilige Schule vorgesehenen Bereich.
15. Der Sitzplatz ist sauber und ordentlich zu hinterlassen. Das benutzte Geschirr und evtl. entstandener Abfall sind mit dem Tablett auf den dafür am jeweiligen Ausgang bereit gestellten Ablagewagen zu stellen.
16. Als Ausgänge werden die Notausgangstüren genutzt, die sich bei den Sitzbereichen für die Schüler/innen der jeweiligen Schulen befinden (siehe auch Nr. 8 dieses Konzeptes).
17. Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Stühle, Tische, Getränkeautomaten etc. werden nach dem Gebrauch mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger vom Personal des Mensabetreibers gereinigt.
18. Das Holen eines Nachschlags beginnt mit der erneuten Händedesinfektion in der vorgesehenen Laufrichtung und erneuter Tellerabgabe.
19. Alle Mitarbeiter/innen des Mensabetreibers sind nach dem Infektionsschutzgesetz unterwiesen. Alle Mitarbeiter/innen und unterstützenden Kräfte erhalten eine Kurzschulung über die Corona-Schutz-Verordnung. Dies übernimmt der Mensabetreiber in seiner Funktion als Arbeitgeber.
20. Die Unterrichtung der Schüler/innen sowie der weiteren zum Schulleben gehörenden Personen erfolgt seitens der Schulen.
21. Die Mittagsverpflegung in der Mensa steht nur den am Schulleben beteiligten Personen zur Verfügung. Die Verköstigung externer Gäste findet vorerst bis auf weiteres nicht statt.
22. Die erforderliche Raumskizze über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist vor Ort vorzuhalten und Bestandteil dieses Hygieneplans.
23. Die Hygieneempfehlungen des Landes NRW sind ebenfalls Bestandteil dieses Hygieneplans.
24. Dieser Hygieneplan ist regelmäßig fortzuschreiben und den Regelungen der Corona-Schutz-Verordnung und den sonstigen Hygieneempfehlungen des Landes anzupassen.

Stadt Steinheim  
Der Bürgermeister  
Im Auftrag

  
Engelmann