Hygienekonzept Schulmensa Gesamtschule Paderborn-Elsen
Betreiber: Verein der Eltern und Förderer der Gesamtschule Paderborn-Elsen e.V.

Lädchenverkauf

Der Lädchenverkauf für die Jahrgänge 5-10 erfolgt ausschließlich über klassenweise Vorbestellung. Die Bestellungen werden in entsprechenden Behältern mit Deckel klassenweise in der Mensa verpackt. Pro Klasse gibt es zwei Boxen, die im Tausch genutzt werden. Die zurückkommende Box wird in der Industriespülmaschine gereinigt und am nächsten Tag wieder ausgegeben. Maximal 2 Schüler/innen pro Klasse holen die Box am Lädchen ab. Ein- und Ausgang sind getrennt und ausgeschildert.

Für die Jahrgänge 11-13 sowie Mitarbeitende erfolgt ein Verkauf in der Zeit von 9:30 Uhr – 10:00 Uhr am Lädchen. Es gilt Maskenpflicht und auf dem Boden vor dem Lädchen sind entsprechende Abstandsmarkieren vorhanden. Eingang und Ausgang sind voneinander getrennt.

Mensabetrieb

Zugang zur Mensa haben nur die Schülerinnen und Schüler, die ein Mensa-Abo und somit eine Mensakarte zur Legitimation/Dokumentation besitzen. Dies gilt auch für alle Mitarbeitenden in Schule. Für diese Regel gibt es KEINE Ausnahme.

Händedesinfektion vor Betreten der Mensa
Die Schülerinnen und Schüler müssen sich vor Betreten der Mensa an den vorhandenen Handdesinfektionsständern die Hände desinfizieren. Zwei Handdesinfektionsständer sind vorhanden. Für die Kontrolle dieser Maßnahme sind die begleitenden Lehrpersonen zuständig.

Maskenpflicht
Alle Mensabesucher (SuS, Lehrkräfte) tragen beim Betreten der Mensa einen Mund-Nasen-Schutz. Dieser wird nur an den Tischen zum Essen abgenommen und nach dem Essen, bevor der Tisch und dann die Mensa verlassen wird, wieder aufgesetzt.

Speise- und Getränkeangebot
In beiden Mensateilen ist eine Essensausgabe vorhanden. Ab sofort gibt es kein Büffetangebot und somit Selbstbedienung mehr. Alle angebotenen Speisen werden an der Essensausgabe ausgegeben. Salate und Nachtisch werden vorgefertigt ausgegeben. Es gibt keine Möglichkeit des Nachschlags.

Getränke müssen die Schüler selbst mitbringen, da die Getränkestation entfällt.

Die Schüler nehmen sich nach Betreten der Mensa ein Tablett. Das Besteck erhalten sie an der Ausgabe.

Informationen zu den Hygieneregeln in der Mensa
Die Schülerinnen und Schüler werden über die Klassenlehrer zu den Hygieneregeln in der Mensa in Kenntnis gesetzt. Am Eingang sind entsprechende Hinweise zu Maskenpflicht, Abstand und Handdesinfektion vorhanden.

Aufsichtführendes Lehrpersonal wird entsprechend geschult.
Eltern werden über die Neuregelungen im Mensabetriebs schriftlich informiert.

Einbahnstraßensystem und Abstandsmarkierungen
Die Mensabesucher durchlaufen die Mensa in einem „Einbahnstraßensystem", das durch Bodenmarkierungen oder Schilder für alle erkennbar ist. Die kenntlich gemachten Laufwege sind zu befolgen.

Vermeidung von Durchmischung verschiedener Schülergruppen
Die Schülerinnen und Schüler stellen sich klassenweise vor der Mensa und an der Essensausgabe an, die nächste Klasse hält einen Mindestabstand von 1,5 m zur vorherigen Klasse, dies wird durch Markierungen am Mensaeingang kenntlich gemacht.
Zutritt zur Mensa haben – neben dem Mensapersonal und der Mensaaufsicht – nur die Personen, die ein Mensa-Abo haben. Nichtesser dürfen sich während der Mittagszeit nicht in der Mensa aufhalten. Lehrkräfte können mit ihren Schülerinnen und Schülern am Klassentisch essen. Externe Besucher gibt es nicht.

Für die Schüler sind in beiden Mensateilen Tischgruppen vorgesehen, die mit a/b/c/d/e/f als Klassenzuordnung gekennzeichnet sind. Die Mittagszeit ist wie folgt geregelt:

5. Stunde 11:50 Uhr – 12:30 Uhr
- Jahrgang 5 — Mensa II
- Jahrgang 8 — Mensa I

6. Stunde 12:40 Uhr – 13:25 Uhr
- Jahrgang 6 — Mensa II
- Jahrgang 7 — Mensa I

7. Stunde ab 13:30 Uhr
- Jahrgang 9 — Mensa II
- Jahrgang 10 — Mensa I
- Jahrgänge 11-13 sowie Mitarbeitende
  Diese Personengruppe nutzt freie Plätze unter Einhaltung der Lerngruppen sowie des Mindestabstands von 1,5 Metern zwischen Lerngruppen.

Ein reibungsloser Ablauf und das Einhalten der Tischzuordnung kann über die aufsichtführenden Lehrkräfte in der Mensa kontrolliert werden.
Die Tablettwagen stehen an den jeweiligen Mensa-Ausgängen und werden wie bisher fortlaufend im Essensbetrieb von den Mensamitarbeiterinnen in die Spülküche gebracht.
Die Rückverfolgung der Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte, die in der Mensa essen, ist über das Softwareprogramm MENSALIVE sichergestellt und für 4 Wochen rückwirkend abgerufen werden.

Belüftung
Eine rausreichende Belüftung/Frischluftzufuhr kann über Oberlichter in beiden Speiseräumen sowie die vorhandene Lüftungsanlage gewährleistet werden.

Reinigung und Desinfektion
Die Tische in der Mensa werden nach jeder Essensschicht mit einem fettlöslichen Haushaltsreiniger und/oder Desinfektionsmittel gereinigt.
Die Reinigung der Küche und Ausgabe erfolgt nach den bisherigen Standards, die entsprechend dokumentiert sind.

Die Reinigung von Spültüchern, Handtüchern, Putzlappen etc. erfolgt grundsätzlich täglich in einer Waschmaschine bei 60 Grad.

Hygienemaßnahmen Mensapersonal
Das Mensapersonal trägt im gesamten Mensabereich (Küche, Ausgabe, Sitzplätze, Spülküche). Bei Durchfeuchtung der Mund-Nasen-Bedeckung ist diese zu wechseln. Masken werden vom Arbeitgeber in ausreichendem Maße zur Verfügung gestellt.

Zudem gelten weiterhin insbesondere die Hygienemaßnahmen, die in den gesetzmäßigen Hygieneschulungen vermittelt werden. Für die aktuelle Situation erfolgt eine gesonderte Unterweisung, die entsprechend dokumentiert wird.

Zu den täglichen Maßnahmen gehören:
Vor Arbeitsbeginn, vor dem Portionieren der Speisen, vor der Essensausgabe sind die Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife zu waschen und mit Einweghandtüchern zu trocknen. Danach werden die Hände desinfiziert. Zusätzlich nach jedem Toilettenbesuch, nach Pausen, nach Husten, Niesen, Naseputzen sowie nach Arbeiten mit mikrobiell belasteten Lebensmitteln.

Zusätzlich nach dem Abräumen der Tablettwagen mit dem benutzten Geschirr oder sonstigem Kontakt mit möglicherweise kontaminierten Gebrauchsgegenständen sind die Hände mit Seife zu waschen und/oder zu desinfizieren, spätestens nach 30 Minuten, soweit dies noch nicht erfolgt ist.