

Hygienekonzept an den Schulen der Stadt Mönchengladbach mit Mensabetrieb

Grundlage ist die Anlage „Hygiene-und Infektionsschutzstandards“ zur CoronaSchVO NRW und die Empfehlungen des Gesundheitsamtes der Stadt Mönchengladbach

Dokumentation:

* Die Nachverfolgbarkeit der Essenteilnehmer wird über das online Bestellsystem der Firma RWsoft nachgehalten. Ansprechpartner hierzu ist Herr Windemuth (RWsoft). Es kann eingesehen werden, wer Essen bestellt und durch seine Chipauflage abgeholt hat. Auch wenn kein Essen bestellt wurde und der Chip aufgelegt hat, ist der Gast registriert. Wurde Essen bestellt und dies ohne Chip abgeholt (weil der Chip nicht mitgeführt wurde), so wird dies durch die Servicekräfte auf den aus der Zentralküche, in Papierform mitgelieferten Lieferlisten, farblich markiert. Sollte ein Gast oder SuS ohne Chip nachfragen, ob er Essen bestellt hat und auch nicht auf der Lieferliste steht, so muss er sich in die ausliegende Namensliste eintragen. (siehe Anhang: Namensliste)

* Alle Aufsichtspersonen und Servicekräfte haben sich an Tagen mit Mittagstisch Namensliste einzutragen.

Hygiene/Desinfektion:

* In jeder Mensa wird am Eingang eine Möglichkeit zum Händedesinfizieren bereitgestellt. Diese wird durch ein Hinweisschild gekennzeichnet. Der Hausmeister kontrolliert täglich und füllt diese ggf. wieder auf.

* Geschirr, Besteck und Gläser werden in den vorhandenen Gastronomiespülmaschinen bei min. 60°C gespült und gereinigt.

Durchmischung von Gruppen:

* Da nicht alle SuS einer Klasse täglich und regelmäßig zum Essen kommen, wird von einem gruppeneinheitlichen Mensabesuch abgesehen. Alle Essensteilnehmer werden auf den

Mindestabstand hingewiesen. Die Einhaltung wird durch Aufsichtspersonen der Schule kontrolliert und eingehalten.

* Sollten in den Schulen die „neuen 5er“ Klassen im Klassenverband zum „Kennenlern-Probeessen“ die Mensa besuchen, so wird dies separat organisiert, sodass nur diese Gruppen in der Mensa anwesend sind und eine Durchmischung mit anderen SuS nicht stattfinden kann. Auch hier ist die Nachverfolgbarkeit gewährleistet, da alle Essen über das RWsoft Bestellsystem bestellt werden müssen.

* An nachfolgend genannten Schulen sind Zusatzräumlichkeiten zu öffnen, sollte die Mensa auf Grund ihrer Kapazität und nicht ausgedehnter Pausenzeit, auskömmlich sein. Es bietet sich an, Räume in unmittelbarer Nähe zur Mensa zu öffnen. (SZ. Neuwerk, GeS. Theo Hespers, GeS. Volksgarten, SZ. Hardt, GeS. Rheydt/Mülfort mit RS. an der Niers)

Gästeführung/ Abstandswahrung/Mund-Nase-Schutz:

* In den Mensaräumlichkeiten welche ein „Einbahnstraßensystem“ zulassen, wird es einen Eingang in die Mensa und einen separaten Ausgang aus der Mensa geben. Diese werden entsprechend gekennzeichnet.

* Der Anstellbereich vor den Ausgabetheken wird zusätzlich mit Abstandsmarkierungen gekennzeichnet.

* Das Tragen eines Mund-Nase-Schutzes beim Anstehen vor der Mittagsausgabe ist bis auf weiteres (31.08.20) erforderlich. Dieser kann dann bei Erreichen des Sitzplatzes abgenommen werden.

* In allen Mensen wird die Bestuhlung entsprechen reduziert und so angeordnet, dass ein Mindestabstand von 1,5m gewährleistet ist.

* 9 Essensausgabenstellen mit einer niedrigen Ausgabetheke werden zusätzlich mit einem Spuckschutz ausgestattet.

Selbstbedienung:

* Bis auf weiteres wird die Möglichkeit zur Selbstbedienung an den aufgestellten Salatbuffets eingestellt. Beilagensalate und Desserts werden vorportioniert und bei der Essensausgaben mit ausgegeben.

Mitarbeiter/Servicekräfte der Mittagsausgabe:

* Die Servicekräfte der Essensausgaben werden über die vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln am 11.08.2020 unterwiesen. Diese Unterweisung wird dokumentiert und die Anwesenheit nachgehalten. Nicht anwesende Mitarbeiter werden rechtzeitig vor Dienstbeginn unterwiesen.

* Die Servicekräfte werden während der Essensausgabe und damit einhergehenden Kundenkontakt eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Diese ist täglich zu erneuern.

* Für die Servicekräfte ist Händedesinfektionsmittel bereitgestellt.

Einhaltung:

Für die Einhaltung dieses Konzeptes wurde die beigefügte Checkliste erstellt.