



<b>Konzeptkarte Mensabetrieb im Szenario A – Hygiene- Konzept in Coronazeit</b>	Erstellt am: 07.08.2020	Verantwortung: IGS Buchholz Mensabetreiber Sweetfix GmbH
	Letzte Änderung: 26.08.2020	

<b>Vereinbarungen und Regelungen</b>
<p>Zum Betrieb der Mensa der IGS Buchholz werden folgende Festlegungen getroffen:</p> <ol style="list-style-type: none"><li><b><u>Allgemeines:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>Dieses Konzept wird den SuS regelmäßig durch die Klassenlehrer/Tutoren mitgeteilt (Dokumentation)!</li><li>Bis 11:30 Uhr findet ein Kioskverkauf in der Mensa für die Jahrgänge 7, 8 und 10 statt. Die Jahrgänge 7 und 8 nutzen die erste Pause, der Jahrgang 10 die zweite Pause.</li><li>Für warmes Essen ab 11:30 Uhr ist eine Vorbestellung zwingend erforderlich, die Bezahlung erfolgt bargeldlos per Lastschriftverfahren.</li><li>Die Jahrgänge 5 und 6 gehen zwischen 11:30 Uhr und 13:00 Uhr in Begleitung ihrer Lehrkraft zum Essen (vgl. Konzeptkarte „Gemeinsames Mensaessen“).</li><li>Die Planer erstellen einen Plan, in dem die Essenszeiten nach Lerngruppen gestaffelt werden. 5 min. für die Reinigung der Tische vorsehen! Erst wenn der 5. JG die Mensa verlassen hat, betritt der 6. JG die Mensa usw.</li><li>Alle JG sitzen klassenweise in der Mensa, die Tische werden hierzu mit „a-e“ gekennzeichnet.</li><li>Die Jahrgänge 7 und 8 können von 13:00 bis 13:20 Uhr warm essen, der 10. JG von 13:25 Uhr bis 13:45 Uhr.</li><li>Die Anwesenheiten werden über das Klassenbuch und über das Erfassungssystem von Sweetfix überprüft.</li></ul></li><li><b><u>Hygiene:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>Am Eingang findet eine Desinfektion der Hände statt.</li><li>Die richtige Handhygiene wird mit jungen SuS im Vorfeld besprochen und durch Plakate am Eingang der Mensa unterstützt.</li><li>Es ist von den Besuchern ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen, der nur zum Essen abgenommen werden darf.</li><li>Das Personal der Mensa trägt ständig einen Mund-Nasen-Schutz.</li><li>Beim Kioskverkauf ist auf Abstand zu achten.</li><li>Die Türen bleiben, sofern möglich, offen, um für Frischluft zu sorgen.</li><li>Nach jeder Kohorte werden die Tische und Stühle durch das Mensapersonal gereinigt.</li><li>Das Personal achtet auf die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen.</li></ul></li><li><b><u>Ablauf der Verpflegung:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>Die Klassen der Jahrgänge 5 und 6 klären vor dem Betreten der Mensa die Frage, welches Essen (Rot oder Grün) die jeweiligen SuS bekommen. Die Klassensprecher erhalten die entsprechenden Listen vom Mensapersonal und lesen diese vor.</li><li>Die Hände werden desinfiziert.</li><li>Die SuS stellen sich, ihrem vorbestellten Essen entsprechend, bei der gekennzeichneten Ausgabestraße (Rot oder Grün) an.</li><li>Die SuS nehmen ein Tablett, das Personal gibt das Geschirr, das Besteck und das Essen aus. Somit entfällt das „Schüsseessen“ für die Jahrgänge 5 und 6.</li><li>Das Dessert gibt die begleitende Lehrkraft in den Jahrgängen 5 und 6 an die SuS aus.</li><li>Die Salatbar bleibt geschlossen.</li><li>Das benutzte Geschirr wird durch die SuS auf die am Tisch bereitgestellten Wagen gestellt und zur Küche gefahren.</li><li>Die Jahrgänge 7 bis 10 bringen ihr Geschirr zur Geschirrrückgabe.</li><li>Zum Betreten und Verlassen der Mensa gilt das Einbahnstraßenprinzip. Als Ausgang dient die Tür an der Geschirrrückgabe.</li></ul></li><li><b><u>Oberstufengebäude:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>Die SuS der Jahrgänge 9, 11, 12 und 13 werden über einen Kioskverkauf im Oberstufen-gebäude verpflegt.</li><li>Im Wartebereich ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.</li></ul></li><li><b><u>Lehrer:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>Um das bargeldlose Bezahlen sicherzustellen, müssen Lehrkräfte ein Lastschriftmandat ausfüllen.</li><li>Warmes Essen muss einen Tag vorher per Eintrag in eine ausliegende Liste bestellt werden.</li></ul></li></ol>