



Konzeptkarte Mensabetrieb im Szenario A – Hygiene- Konzept in Coronazeit	Erstellt am: 07.08.2020	Verantwortung: IGS Buchholz Mensabetreiber Sweetfix GmbH
	Letzte Änderung: 01.09.2021	

Vereinbarungen und Regelungen

- Zum Betrieb der Mensa der IGS Buchholz werden folgende Festlegungen getroffen:
- Allgemeines:**
 - Dieses Konzept wird den SuS regelmäßig durch die Klassenlehrer/Tutoren mitgeteilt (Dokumentation)!
 - Bis 11:30 Uhr findet ein Kioskverkauf in der Mensa für die Jahrgänge 7, 8 und 9 statt. Die Jahrgänge 7 und 8 nutzen die erste Pause, der Jahrgang 9 die zweite Pause.
 - Für warmes Essen ab 11:30 Uhr ist eine Vorbestellung zwingend erforderlich, die Bezahlung erfolgt bargeldlos per Lastschriftverfahren.
 - Die Jahrgänge 5 und 6 gehen zwischen 11:30 Uhr und 13:00 Uhr in Begleitung ihrer Lehrkraft zum Essen (vgl. Konzeptkarte „Gemeinsames Mensaessen“).
 - 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.
 - Alle JG sitzen klassenweise in der Mensa, die Tische werden hierzu mit „a-e“ gekennzeichnet.
 - Die Jahrgänge 7 und 8 können von 13:00 bis 13:20 Uhr warm essen, der 9. JG von 13:25 Uhr bis 13:45 Uhr.
 - Die Anwesenheiten werden über das Klassenbuch und über das Erfassungssystem von Sweetfix überprüft.
 - Hygiene:**
 - Am Eingang findet eine Desinfektion der Hände statt.
 - Die richtige Handhygiene wird mit jungen SuS im Vorfeld besprochen und durch Plakate am Eingang der Mensa unterstützt.
 - Es ist von den Besuchern ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen, der nur zum Essen abgenommen werden darf.
 - Das Personal der Mensa trägt ständig einen Mund-Nasen-Schutz.
 - Beim Kioskverkauf ist auf Abstand zu achten.
 - Die Türen bleiben, sofern möglich, offen, um für Frischluft zu sorgen.
 - Nach jeder Kohorte werden die Tische und Stühle durch das Mensapersonal gereinigt.
 - Das Personal achtet auf die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen.
 - Ablauf der Verpflegung:**
 - 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.
 - Die Hände werden desinfiziert.
 - Die SuS stellen sich, ihrem vorbestellten Essen entsprechend, bei der gekennzeichneten Ausgabestraße (Rot oder Grün) an.
 - 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.
 - Das Dessert gibt die begleitende Lehrkraft in den Jahrgängen 5 und 6 an die SuS aus.
 - Die Salatbar bleibt geschlossen.
 - Das benutzte Geschirr wird durch die SuS auf die am Tisch bereitgestellten Wagen gestellt und zur Küche gefahren.
 - Die Jahrgänge 7 bis 9 bringen ihr Geschirr zur Geschirrrückgabe.
 - Zum Betreten und Verlassen der Mensa gilt das Einbahnstraßenprinzip. Als Ausgang dient die Tür an der Geschirrrückgabe.
 - Oberstufengebäude:**
 - Die SuS der Jahrgänge 10, 11, 12 und 13 werden über den Kioskverkauf im Oberstufengebäude verpflegt.
 - Im Wartebereich ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
 - Lehrer:**
 - Um das bargeldlose Bezahlen sicherzustellen, müssen Lehrkräfte ein Lastschriftmandat ausfüllen.
 - Warmes Essen muss einen Tag vorher per Eintrag in eine ausliegende Liste bestellt werden.