

## Hygienekonzept für die Schulpflege unter Berücksichtigung von Infektionsschutzmaßnahmen für das Städtische Gymnasium Gütersloh

Bereich	Maßnahmen
<b>Raumplanung</b>	Die Mensa ist gemäß der Hygieneempfehlung des Landes NRW bestuhlt. Es besteht zwischen den Sitzplätzen ein Abstand von 1,50 m. Es stehen derzeit 60 Sitzplätze zur Verfügung.
	Für den Eingang und Ausgang werden unterschiedliche Türen genutzt. Laufwege sind markiert.
	Hinweisschilder über einzuhaltende Regeln sind angebracht.
	Ein Raumplan ist erstellt und liegt in der Mensa vor.
<b>Ausgabezeiten</b>	Die Ausgabezeiten sind gestaffelt und von der Schule organisiert.
<b>Einlass</b>	Der Einlass wird seitens der Schule mit einer Aufsicht bestückt.
	Es erhalten nur die Schülerinnen und Schüler Zutritt zur Mensa, die ein Mittagessen über Cultina gebucht haben.
	Am Eingang steht ein Desinfektionsmittelständer bereit, jeder Gast desinfiziert vor dem Zutritt zur Speisenausgabe seine Hände.
	Schülerinnen und Schüler tragen einen Mundnasenschutz. Dieser darf nur am Sitzplatz abgenommen werden.
	Der Zutritt wird auf eine definierte Anzahl an Essensteilnehmern beschränkt.
	Schulexterne Besucher haben keinen Zutritt zur Mensa
<b>Speisenausgabe</b>	
	Die Mitarbeiter von Cultina tragen einen Mundnasenschutz.
	Besteck und Geschirr werden von Cultina ausgegeben.
	Es sollte angestrebt werden, dass die Portion der ausgegebenen Speisen zum Sattwerden ausreicht, ein Nachnehmen würde den Ablauf verzögern.
	Salat und Dessert werden vorportioniert ausgegeben.
	Die Pastabar wird in die Hauptspeisenausgabe integriert. Die Ausgabe erfolgt durch Mitarbeiter von Cultina.
	Es sollte möglichst wenig gesprochen werden zwischen Cultina-Mitarbeitern und Schülerinnen und Schülern.
<b>Mensadienst</b>	Der Mensadienst wird keine Aufgaben der Speisenausgabe, des Spülens oder Polierens von Besteck/Geschirr mehr übernehmen.
<b>Reinigung der Tische</b>	Jeder Gast reinigt beim Verlassen des Platzes seinen Tisch selbst. Reinigungstücher stehen auf jedem Tisch bereit.
<b>Reinigung</b>	Spülvorgänge für Geschirr und Gläser erfolgen maschinell mit mind. 60 Grad Celsius. Im Anschluss erfolgt ein Klarspülgang mit 80-85 Grad Celsius.
<b>Mitarbeiter Cultina</b>	Die Mitarbeiter von Cultina tragen einen Mundnasenschutz. Dieser wird bei Durchfeuchtung gewechselt.
	Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr erfolgt Händewaschen bzw. Händedesinfektion.
	Die Mitarbeiter von Cultina sind in den Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. Allg. Regeln des Infektionsschutzes) unterwiesen.