

Anlage 3

Essen in der Mittagsbetreuung Hygienemaßnahmen in Zeiten der Corona-Krise

Die Maßnahmen gelten insbesondere aufgrund des Corona-Virus Covid 19. Vieles ist derzeit wissenschaftlich noch nicht mit validen Daten zu belegen. Aktuell ist die wichtigste und effektivste Schutzmaßnahme das Halten von Abstand, das Händewaschen mit Seife und das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes

Im Bereich der Mittagsbetreuung gilt grundsätzlich das Hygienekonzept der jeweiligen Schule als Hausherr der Mittagsbetreuung.

Zusätzlich sind folgende Verhaltensmaßnahmen zu beachten:

Vorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> - Eingang/Ausgang/Wartebereich definieren - Anzahl der Essensgäste in einer Gruppe festlegen - Zeitliche Entzerrung der Essenseinnahme vornehmen - Für jeden Essensteilnehmer einzelne Plätze mit entsprechenden Abständen bereitstellen - Sicherstellen, dass Laufwege breit genug sind bzw. sich Essensausgabewege und Tellerabgabewege nicht kreuzen - Einengung durch abgestellte Gegenstände vermeiden - Warteschlangen vermeiden - Wenn möglich Einbahnstraßen definieren 	<p>Wie bei Influenza und anderen akuten Atemwegsinfektionen schützen Abstand zu anderen Personen (mindestens 1,5 Meter), die Husten- und Niesregeln und eine gute Händehygiene vor einer Übertragung des neuen Coronavirus.</p> <p>Ggf. Bodenmarkierungen mit Abständen und Laufrichtungen.</p>
Händehygiene beachten	Vor dem Essen Hände mit Wasser und Seife gründlich 20-30 Sekunden waschen und abtrocknen oder, wenn nicht möglich, Hände desinfizieren.	Kinder und Betreuer Ausreichende Anzahl von Waschbecken zuweisen Vorhaltung Flüssigseife aus Spender, bei Bedarf Papierhandtücher und Abfallbehälter Auch hier Abstände einhalten
Tragen von Mund-Nasen-Schutz	Wie im Schulhaus sollte im Fall der Bewegung auch im Bereich der Mittagsbetreuung Abstand eingehalten werden und wenn dies nicht möglich ist, eine Community-Maske getragen werden, bis ein Sitzplatz eingenommen ist.	Kinder und Betreuer
Umgang mit sauberem Besteck	Entweder eine Betreuerin verteilt einzeln das Besteck und beachtet dabei die Handhygiene oder	Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen und Hustern einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen eine

	Das Besteck wird vorher von den Mitarbeitern im Küchenbereich portioniert und in Servietten eingewickelt und einzeln ausgelegt	Zeit überleben. Bisher sind jedoch keine Infektionen auf diesem Weg bekannt.
Essensausgabe	Keine Selbstbedienung (Ausgabe von Obst, Salat)	
Umgang mit gemeinsam zu benutzenden Gegenständen	Ist durch Betreuerinnen zu vermeiden	
Abräumen und Verlassen des Speiseraums	Essensteilnehmer bleiben solange am Platz sitzen, bis ein Abräumen des eigenen Geschirrs möglich ist, ohne dass sich Essensteilnehmer gegenseitig im Weg stehen. Der Abstand von mindestens 1,5 m ist auch hier einzuhalten. Die Türen zum Speiseraum sollen offen bleiben.	
Reinigung der Essensplätze regeln	Reinigung nach jeder Essensgruppe Tischfläche und Stuhl mit Seifenwasser oder Reinigungslösung.	Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen, Geschirrspülmittel und Glasreiniger enthalten sind.
Sorgen Sie für regelmäßige Zufuhr von Frischluft.		
Küchenhygiene	<p>Tägliche Reinigung der Ober- und Kontaktflächen der Küchenzeilen</p> <p>Tägliche Reinigung der Essenstransportwagen und Warmhaltebecken.</p> <p>Tägliche Reinigung der Einrichtungsgegenstände wie Schränke, Stühle und Tische, also Dinge, die von den Kindern berührt werden.</p> <p>Geschirr und Besteck müssen bei mehr als 60 Grad gereinigt werden. Der übliche Geschirreiniger ist ausreichend.</p> <p>Spülbecken und Armaturen sind ebenfalls täglich zu reinigen.</p> <p>Geschirrtücher und sonstige Wischlappen sind nur von je einer Person zu benutzen und täglich nach Verwendung bei mindestens 60 Grad zu waschen.</p>	Reinigung jeweils mit Seifenwasser oder Reinigungslösung (s.o.)