

Informationsblatt für Schulträger, Schulen und Küchenpersonal - Hinweise und Empfehlungen für die Schulverpflegung in Zeiten des Corona-Virus -

Die Unsicherheit in den Schulen, bei den Eltern, Kindern und auch Essenanbietern ist angesichts der anhaltenden Beschränkungen durch das Corona-Virus groß. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen möchte daher Hinweise und Empfehlungen geben, wie die Schulverpflegung in diesen Zeiten gelingen kann. Dabei wollen wir beispielhaft Möglichkeiten der Umsetzung aufzeigen, die die derzeitigen Vorsichtsmaßnahmen berücksichtigen. Diese müssen natürlich für die jeweiligen Bedingungen vor Ort geprüft und ggf. angepasst werden.

Aktuell gibt es in den meisten Schulen aufgrund des wegfallenden Regelbetriebes keine Mittagsversorgung. Auch wenn in den nächsten Wochen die Schulen nach und nach wieder öffnen, ist es noch fraglich, ob eine flächendeckende Schulverpflegung angeboten wird. Aus unserer Sicht ist das Angebot einer Mittagsmahlzeit in der Schule für Schüler*innen wichtig, insbesondere für Kinder aus einkommensschwachen Haushalten, die die Mahlzeit im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepaketes bezahlt bekommen. Aber auch für Kinder in den ländlichen Regionen, die zudem noch weitere Fahrtstrecken zurückzulegen haben. Hinzukommt, dass es grundsätzlich, auch wenn die Kinder anfangs nur Teilzeit die Schule besuchen dürfen, die erwerbstätigen Eltern entlastet ([NOZ](#)). Außerdem trägt jedes bestellte Mittagessen zum Erhalt der Vielfalt in der Catererlandschaft sowie der regionalen Wertschöpfung bei.

Für Familien, die Unterstützung aus dem Bildungs- und Teilhabepaket bekommen, ist es möglich, dass die Speisen auch nach Hause geliefert werden können. Die Kosten der Lieferung müssen durch die Eltern getragen werden. Alternativ könnte auch die Abholung der Speisen an der Schule (in Menüschalen/LunchBox) eine Variante darstellen.

Nachfolgend haben wir die wichtigsten Regeln für die Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung, nicht nur in Corona-Zeiten, für Sie zusammengestellt und Empfehlungen aufgeführt, wie diese in der Mensa umgesetzt werden können.

In Thüringen gilt für Schulen der [Rahmenhygieneplan](#) gemäß §36 des [Infektionsschutzgesetzes](#), in dem u.a. die Personalhygiene und der Umgang mit Lebensmitteln angesprochen werden. Weitere Informationen zu Hygieneregeln hat das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) 2018 in einem [Merkblatt](#) für die Gemeinschaftsverpflegung verfasst. Weitergehende Hinweise mit Bezug auf das Corona-Virus finden Sie beim Bundesinstitut für Risikobewertung ([BfR](#)), der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung ([BZgA](#)) sowie dem Bundesministerium für Arbeit und Soziales ([BMAS](#)).

Um das geringstmögliche Infektionsrisiko auch mit steigender Schülerzahl in der Mensa zu realisieren, sollten folgende Vorsichtsmaßnahmen getroffen und eingehalten werden:

Allgemeine Hygiene-Maßnahmen (gelten ebenso im Mensabetrieb)	
Händehygiene sowie Husten- und Niesetikette beachten	<ul style="list-style-type: none"> • Gründliches und regelmäßiges Hände waschen mit Seife, 20-30 Sekunden: <ul style="list-style-type: none"> ○ vor Betreten und beim Verlassen der Schule/Mensa ○ nach dem Toilettengang ○ nach dem Husten, Niesen und Naseputzen ○ Zugang zu warmem Wasser muss gegeben sein ○ hautschonende Flüssigseife, Einmalhandtücher, ggf. Desinfektionsmittel bereitstellen • Gesicht – vor allem Mund, Nase und Augen – nicht mit den Fingern berühren • Berührungen, Händeschütteln und Umarmungen vermeiden • In die Armbeuge husten oder niesen
Maßnahmen verdeutlichen	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Hinweisschilder</u> zum richtigen Händewaschen und zur Husten- und Niesetikette gut sichtbar im Schulgebäude/Sanitäreinrichtungen anbringen • Maßnahmen mit jüngeren Schülern einüben • Zusätzliche Aufforderung durch die Pädagogen
Maßnahmen in der Mensa	
Zugang und Wege planen	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktloser Zutritt zur Mensa (wenn möglich, Tür zur Mensa offenstehen lassen) • Einbahnstraßen beim Betreten und Verlassen des Raumes sowie der Essenaus- und -rückgabe ermöglichen → z.B. Markierungen auf dem Boden/an der Wand anbringen; alternativ: ein Ampelsystem einführen

<p>Abstandsregeln einhalten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Geringere Schüleranzahl gleichzeitig im Speiseraum, je nach Größe des Raumes, und ggf. mehr Pausendurchläufe organisieren → z.B. Öffnungszeiten und Personalplanung anpassen; alternativ: Essen in den Klassenräumen organisieren, da dort Abstände bereits eingerichtet sind • Immer die gleichen Schülergruppen (klassenverbandsweise) gleichzeitig im Speiseraum unterbringen • Abstand von mind. 1,5 m zwischen den Sitzplätzen (gemessen von der Stuhlmitte) und Tischen (gemessen von den Tischkanten) gewährleisten • Die Gestaltung der Räumlichkeit muss zu jedem Zeitpunkt gewährleisten, dass der vorgegebene Mindestabstand zwischen Schülern und Aufsichtspersonen von 1,5 Metern eingehalten werden kann → Abstandsmarkierung auf dem Boden anbringen <p>Hinweis: Das Tragen von Masken ist nur dann erforderlich, wenn der gebotene Mindestabstand nicht eingehalten werden kann</p>
<p>Reinigungs-, Lüftungsplan erstellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Räume regelmäßig lüften und Mobiliar reinigen <ul style="list-style-type: none"> ○ Nach jedem Pausendurchlauf Tische und Stühle zwischenreinigen (Hand-Kontaktflächen) ○ Sanitäreinrichtungen der Mensa und Türklinken bzw. Handläufe müssen regelmäßig gereinigt werden ○ den Speiseraum vor und nach dem Betrieb sowie nach jedem Pausendurchlauf über mehrere Minuten lüften (vollständig geöffnete Fenster und Türen)
<p>Essenangebot planen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Buffet-Angebot zur Selbstbedienung → Salat und Obst vorportioniert anbieten; alternativ: Menüschaalen anstatt Tellerausgabe (bitte beachten: die Menüschaalen sollten beschichtet sein, um kein Aluminium in die gewürzten Speisen abzugeben) • Auf Grund der geringeren Schülerzahlen vorübergehend nur ein Gericht anbieten • Kein Probieren vom Essen anderer Schüler • Besteckausgabe durch das Ausgabepersonal oder Eindecken der Tische (keine Selbstentnahme), möglich wäre, dass Besteck in Servietten zu verpacken; alternativ: kann Besteck von zu Hause mitgebracht werden • Keine gemeinsame Nutzung von Bedarfsgegenständen wie Gläsern, Flaschen, Löffel etc. • Kontaktloses „Essenmarkensystem“ bzw. bargeldlose Bezahlung

Regeln für das Küchenpersonal

- Erhöhter Hygienebedarf ([Hygieneschulung](#) für alle Küchenmitarbeiter durchführen)
- Mundschutz und Einmalhandschuhe für das Ausgabepersonal sowie Handschuhe an der Kasse sind Pflicht
 - beim Mundschutz auf die Tragedauer achten
 - alternativ zum Mundschutz: Plexiglasscheibe o. ä. als „Spuckschutz“, mit Durchreiche-Möglichkeit für Essen und Geld, an der Essensausgabe und Kasse möglich
- Regelmäßiges Händewaschen mit Seife, 20-30 Sekunden
 - vor der Zubereitung von Mahlzeiten und vor der Essensausgabe
 - nach dem Kontakt mit Abfällen
- Reinigungsplan überarbeiten und Kontrollliste erstellen
 - Küche und Sanitärräume mehrmals täglich reinigen, Putzlappen nach Gebrauch gut trocknen lassen und nach jeder Reinigung wechseln
 - Reinigungsbeauftragten festlegen
- Geschirr und Wäsche in der Spül- bzw. Waschmaschine bei mind. 60°C waschen
- Wenn keine Spülmaschine vorhanden ist, Ess- und Küchenutensilien mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen