

Mensakonzept
-Corona-
Schuljahresstart 2020/2021
(gültig ab 10.08.2020)
-Kurzversion-

Infektionsschutz und Hygienemaßnahmen bei Wiederaufnahme des
Mensabetriebes unter dem Aspekt des Schutzes vor Ansteckung durch
SARS-CoV-2 (COVID 19)

Organisation im Kohorten-Prinzip

- Die Mensen des Schulverbandes Bargteheide-Land arbeiten ab dem 10.08.2020 analog dem Betreuungskonzept nach dem Kohortenprinzip (gem. Rahmenkonzept Schuljahr 2020/2021 für Schleswig-Holstein). Das Kohortenprinzip tritt an die Stelle des Abstandsgebotes.
- Die Abwicklung des Mittagessens orientiert sich an den jeweils definierten Betreuungskohorten.
- Für jede Kohorte wird ein bestimmtes Menszeitfenster festgelegt. In dieser Zeit sind nur Teilnehmer der jeweiligen Kohorte vor Ort.
- Innerhalb der Kohorte muss kein Abstand eingehalten werden. Ein umsichtiger Umgang untereinander wird vorausgesetzt und durch die Betreuer unterstützt.

Kursleitungen und Anwesenheitskontrolle

- Die Anwesenheitskontrolle wird durch die Kursleitungen im Vorfeld durchgeführt. Die Listenführung dient der Dokumentation und die Unterlagen werden anschließend archiviert.
- Die Kursleitungen regeln die Handhygiene vor Betreten der Mensa und begleitet die Essenkinder zur Essenausgabe in die Mensa.
- Das Mensapersonal unterstützt in allen Belangen und sorgt für die Einhaltung der Hygienemaßnahmen wie zum Beispiel die regelmäßige Desinfektion der Tische.

Essenausgabe

- Das Essen wird direkt auf die Teller gegeben. Schüsseln mit Fingerfood oder andere Lebensmittel sind bis auf weiteres nicht erlaubt.
- Vorspeisen und Nachtisch werden einzeln verpackt bzw. portioniert herausgegeben. Das Getränk wird aus hygienischen Gründen durch eine Kursleitung oder durch Mensapersonal ausgeschenkt. Das Besteck wird -eingewickelt in eine Serviette- jeweils frisch eingedeckt.
- Zur Vermeidung von Engpässen bei der Ausgabe sollte innerhalb der Kohortenbetreuung situationsabhängig geplant werden, ob eine zeitverzögerte Überleitung der Kinder oder eine vor-Ort-Regelung besser ist.
- Die Tische und Stühle werden, nachdem eine Schülerin/ ein Schüler gegangen ist, von einer Mensakraft desinfiziert.

Personal und Schulung

- Das Mensapersonal arbeitet nach Vorgabe der bestehenden Hygienestandards. Bei Wiederaufnahme des Mensabetriebs wird eine Kurzschulung/ Auffrischung/ Aktualisierung durch die Mensaleitung durchgeführt und dokumentiert.
- Die Nutzung von Mund- und Nasenschutz ist bei der Essenausgabe sowie im Außenbereich der Mensa erforderlich.
- Das Mensateam führt das Tagesprotokoll. Es dient zur Dokumentation von Besonderheiten und ist zu archivieren.

Krankheitssymptome und Aktualisierung der Hygieneanforderungen

- Sollte eine Person im Zusammenhang mit der Mensaabwicklung Krankheitssymptome entwickeln oder andere Unsicherheiten auftreten, ist die Mensaleitung zu informieren.
- Weitere Maßnahmen werden dann situationsabhängig entschieden.
- Es erfolgt eine Dokumentation im Tagesprotokoll.
- Alle Maßnahmen und Regelungen im Mensaablauf im Zusammenhang mit den Hygieneanforderungen müssen mit der OGS-Leitung und der Schulleitung abgestimmt werden
- Die Maßnahmen müssen je nach Allgemeinverfügungen oder anderen aktuellen Erkenntnissen ggf. angepasst werden.
- Das Gesundheitsamt ist bei Erfordernis einzuschalten.