



Stand: August 2020

Handlungsempfehlungen Gemeinschaftsverpflegung: Infektionsschutz im Rahmen der Kita- und Schulverpflegung

Während der Corona-Krise ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Infektionsschutzmaßnahmen in der Gemeinschaftsverpflegung erforderlich. Sowohl das Küchenpersonal und die pädagogischen und hauswirtschaftlichen Fachkräfte als auch die Essensgäste müssen spezielle Hygieneregeln einhalten. Dies erfordert eine intensive Kommunikation zwischen dem Verpflegungsanbieter, der Einrichtung (Kita oder Schule) und den Eltern bzw. Sorgeberechtigten.

Zu berücksichtigen ist die Corona-Bekämpfungsverordnung sowie der Hygieneplan-Corona für die Schulen in Rheinland-Pfalz bzw. die gemeinsame Hygiene-Empfehlungen für den Regelbetrieb in Kindertageseinrichtungen in Rheinland-Pfalz in der jeweils aktuellen Fassung.

Viele Eltern sind verunsichert, wie sich der aktuelle Kita- oder Schulalltag gestaltet und welche Schutzvorkehrungen in den Einrichtungen im Hinblick auf die Gestaltung der Verpflegung getroffen werden. Wichtig ist es, die Eltern über das aktuelle Hygienekonzept und das Verpflegungsangebot zu informieren. Auch veränderte (Vor-)Bestellmechanismen müssen kommuniziert werden.

Bei der Organisation und Umsetzung der infektionshygienischen Maßnahmen der Kita- und Schulverpflegung während der Zeit der Corona-Pandemie ist zwischen dem Betrieb einer Mensa und der Verpflegung in den Räumlichkeiten der Schule/Kita zu unterscheiden.

Kommunikation und Einübung der Hygienemaßnahmen

- Hygienemaßnahmen für die Verpflegung im Gebäude und in der Mensa für alle sichtbar aufhängen
- Hygienemaßnahmen mit Essensgästen kommunizieren bzw. einüben

Räumliche Gestaltung

- Plätze mit 1,5 m Abstand bereitstellen
- Eingang, Ausgang und Wartebereich definieren und markieren
- Wegstrecken festlegen; vorzugsweise Einbahnstraßen
- Abstand von 1,5 m im Wartebereich durch Markierungen am Boden kennzeichnen
- Kontaktloser Zutritt möglich oder Zugangstüren offen lassen
- Lüften: Speiseräume nach Betrieb und Schichtwechsel; Stoßlüftung und mehrere Fenster öffnen, um Durchzug zu erzeugen
- Desinfektionsmöglichkeit am Mensaeingang ermöglichen

Zeitliche Gestaltung

- Mehr Essensschichten einführen, um Warteschlangen zu vermeiden und die Abstandsregeln einzuhalten
- Mehr Zeit beim Verteilen durch individuelles Anpassen der Mengen und Menükomponenten bei der Ausgabe

Daher zu prüfen:

- längere Öffnungszeiten der Mensa
- kürzere Essenszeiten der Besucher
- verlängerte Arbeitszeiten für das Personal



Personal

- Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service, Kasse etc.) müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Diese muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden.
- Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen die Hände gewaschen bzw. desinfiziert werden, ggf. Verwendung von Einweghandschuhen.

Essensgäste

- Nach dem Betreten der Mensa Hände mit Wasser und Seife waschen oder Hände desinfizieren.
- Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes in der Mensa verpflichtend!
- Mund-Nasen-Schutz darf erst abgelegt werden, wenn der Essensgast am Platz sitzt.
- Es muss gewährleistet sein, dass das Abstandsgebot von 1,5 m zwischen Schülerinnen und Schülern der verschiedenen Klassen bzw. Kurse eingehalten wird. Das bedeutet, dass nur Schülerinnen und Schüler einer Klasse, die auch im Unterricht ohne Mindestabstand nebeneinandersitzen, in der Mensa ebenfalls ohne Mindestabstand sitzen können.
- kein Essen vom Teller anderer Essensgäste, kein Tausch der Essenskomponenten

Gestaltung der Essensausgabe

- keine Selbstbedienung
 - keine Salattheke, Obst in Körben, Brotkörbe...
- Gemeinsam genutzte Gegenstände (Gewürze etc.) sollten nicht zur freien Verfügung auf den Tischen stehen.
- Tablett-System
 - Bereitstellung aller Essenskomponenten auf einem Tablett hinter der Ausgabetheke (Getränk, Teller, Besteck).
 - Das Tablett mit Besteck und Getränk wird vom Personal angereicht.
- Tischgemeinschaft:
 - Hauswirtschaftliche Fachkraft übernimmt das Verteilen des Essens und der Getränke, sie trägt dabei einen Mund-Nasen-Schutz (MNS) und achtet auf die Händehygiene.
 - Der Tisch ist schon gedeckt, bevor sich die Essensteilnehmer/innen an ihre Plätze setzen.
- Wasserspender können benutzt werden, wenn jeweils frische Becher ausgegeben werden. Ein benutzter Becher darf nicht wieder befüllt werden.
- Trinkbrunnen dürfen nicht benutzt werden.

Reinigung

- Reinigungsplan anpassen
- alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Stühle etc. sowie die Tischflächen sind regelmäßig mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen.
- Zwischenreinigung der Tische nach der Beendigung der Mahlzeiten (bei mehreren Essensschichten)
- Geschirr bei mind. 60°C spülen (Industriespülmaschine im heißesten Programm laufen lassen)
- kein Vorspülen der Teller von Hand, Essensreste mit Einwegtuch entfernen
- mehrmaliges tägliches Stoßlüften aller Räume



Pausenverpflegung mit EU-Schulprogramm

- Anlieferung: Abstand beachten, kein Kontakt zu Schülerinnen und Schülern
- Die Kinder bedienen sich nicht selbst.
- Hände waschen vor dem Verzehr der Obst- und Gemüseportion
- Obst und Gemüse wird nach dem Waschen möglichst ohne weitere Verarbeitungsschritte direkt an die Kinder weitergeben (Händehygiene und Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung)
- Bei Zubereitung von Stückobst/Gemüse durch Personal ist auf gute Händehygiene und Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung zu achten.
- Milch wird durch Personal in saubere Trinkgefäße ausgeteilt (Händehygiene und Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung)
- Jedes Kind isst/trinkt nur von seinem zugeteilten Becher/Teller etc.

Quellen:

Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg: Kita- und Schulverpflegung in Zeiten von Corona

DGE Sektion Schleswig-Holstein: Essen und Trinken in Kitas und Schulen Hygienemaßnahmen in Zeiten der Corona-Krise

Hygieneplan-Corona für die Schulen in Rheinland-Pfalz, Ministerium für Bildung, Mainz

Gemeinsame Hygiene-Empfehlungen für den Regelbetrieb in Kindertageseinrichtungen in Rheinland-Pfalz, Ministerium für Bildung, Mainz

Kontakt:

schulverpflegung@dlr.rlp.de und kitaverpflegung@dlr.rlp.de

Tel. 02602-9228-46