



Hygiene- und Verhaltensregeln bei der Nutzung der Schulküche der Rudolf Steiner-Schule Nürnberg

vom 12. Juni 2020

Vorbemerkung

Dieser Plan ergänzt die Hygieneregeln der Schulküche für den Bereich des Speisesaals.

Grundsätzliches

- Um einen reibungslosen und hygienischen Ablauf gewährleisten zu können, sowie der notwendigen Dokumentationspflicht zu entsprechen ist die Nutzung der Schulküche nur Nutzern unseres Chipsystems MensaMax möglich; alle Namen der Gäste werden dadurch mit Datum und Uhrzeit ihres Aufenthaltes dokumentiert (die Nutzung kann jederzeit beantragt werden - Frau Vielberth Tel. 0911 5986-219, täglich 11.00 - 14.00 Uhr).
- Jeder Nutzer hat einen eigenen Platz, Familien können leider nicht zusammensitzen - der organisatorische Aufwand wäre zu groß.
- Im Speisesaal müssen keine Masken getragen werden; es werden immer 1,5 m Abstand eingehalten.

Ablauf

- Den Eingang in den Speisesaal erreicht man über das Treppenhaus zwischen den Bauteilen B und C im Kellergeschoss.
- Am Eingang befinden sich Bodenmarkierungen (Abstandsmarkierungen) und eine Ampel, die auf „rot“ schaltet, wenn alle verfügbaren Plätze belegt sind.
- Nach dem Eintreten werden als erstes die Hände gewaschen.
- Danach erfolgt die Bezahlung/Registrierung mit dem Chip an der Kasse.
- Die Ausgabe des Bestecks erfolgt an der Kasse.
- Der Trinkbrunnen ist aus hygienischen Gründen geschlossen; Getränke gibt es in Flaschen zum Kauf.
- An der Salattheke gibt fertig portionierten Salat.
- Warme Speisen werden vom Küchenpersonal direkt auf die Teller verteilt; das Personal trägt Schutzvisiere.
- Gegessen wird auf den ausgewiesenen Plätzen; hierbei wird der Mindestabstand beachtet.
- Nach dem Essen wird der Platz gewischt.
- Der Ausgang aus dem Speisesaal befindet sich Richtung Treppenhaus zwischen Bauteil C und D.
- Drei Lehrer sorgen dafür, dass die Regeln eingehalten werden.

Für das Team der Schulmensa