



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

14. Oktober 2020

## Vorbemerkung

### Dieser Plan gilt für die Inzidenzstufen 2 und 3.

Er 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.
- Jeder Nutzer hat einen eigenen Platz, Familien können leider nicht zusammensitzen - der organisatorische Aufwand wäre zu groß.
- Nach Einnahme des Sitzplatzes im Speisesaal muss keine MNB getragen werden.
- Auch zwischen Schüler:innen derselben Gruppe, bzw. Klasse wird ein Mindestabstand von 1,5 m 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); der Einlass wird entsprechend der Anzahl der Plätze reguliert.
- 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