

Hygienekonzept zur Bereitstellung und Verteilung des Mittagessens, geliefert von einem Caterer

Vorgehensweise zur Bereitstellung des Mittagessens:

Die Speisen werden von der Firma Ascher (Caterer) in den vorgeschriebene Hygienebehältern angeliefert.

Nach der Anlieferung werden die Behälter auf die angelieferte Temperatur kontrolliert und das Ergebnis wird auf den wöchentlichen Speiseplanvordruck notiert

Kurz vor der Verteilung werden die Speisen nochmal auf ihre Temperatur hin kontrolliert und wieder wird das Ergebnis auf dem Speiseplan vermerkt

Laut der Bestellliste für den jeweiligen Wochentag werden die Servierwagen mit der Anzahl der notwendigen Teller, Besteck, Servierbesteck, Handschuhen (Hygiene und Wärmehandschuhen) ausgestattet.

Nachtisch (als kalte Speisen) wie Obst, Gemüse, Salat, Quarkspeisen sofern als Nachtisch, Jogurt wird nach der bestellten Menge in Schalen portioniert. Mengenmäßig für die jeweilige Klasse zusammengestellt und abgedeckt auf dem Servierwagen bereitgestellt.

Ein Team (zwei Personen) verteilen das Essen pro Etage. Die Schule besteht aus einem Erdgeschoß und einem ersten Stock (per Aufzug zu erreichen).

Vor dem Verteilen achtet das Team auf die Einhaltung der Hygienevorschrift bezüglich der Handhygiene, Mundschutz etc.

Die Speisen werden in den Klassenzimmern eingenommen. Die Schüler stellen sich im Zimmer mit Abstand an und erhalten vom Küchenteam die warme Speise sowie das Besteck gereicht. Der Schüler*innen isst das Mittagessen an seinem gewohnten Platz. Dieser wird von ihm selbstständig gesäubert. Hierzu stehen in jedem Klassenzimmer ein eigener kleiner Eimer mit Lappen sowie Desinfektionsflächenspray zur Verfügung. Das benutzte Geschirr wird im Flur auf vorbereiteten Servierwagen gestellt. Übrige Speisen werden in einen bereitgestellten Behälter entsorgt und das Besteck in einem weiteren vorbereiteten Behälter gelegt. Somit wird eine räumliche Trennung gewährleistet.

Das Küchenteam verteilt das Mittagessen beginnend bei der am nächsten gelegenen Klasse und arbeitet sich bis zur hintersten Klasse vor.

Nach der Verteilung wird vom Küchenpersonal das schmutzige Geschirr sofort in die Küche transportiert und dort nach den herrschenden, üblichen Hygienevorschriften gesäubert.

Aufkirchen am 09.09.2020

Karin Semmerow

