

## Hygienekonzept "Corona" - Küche

- 1.) Keine Teilnahme am Kochbetrieb bei Krankheitssymptomen oder Kontakt zu Sars-CoV-2 erkrankten Personen in den letzten 14 Tagen
- 2.) Bei Beginn des Arbeitstages wird die Abluftanlage auf Stufe 2 eingestellt
- 3.) Ein Mund-Nasen-Schutz ist auf dem ganzen Schulgelände Pflicht, in der Küche ist dieser zu tragen, wenn die Abstandsregeln nicht eingehalten werden können
- 4.) Vor Beginn der Arbeit, Hände gründlich waschen und desinfizieren. Auch während der Arbeit immer auf Händehygiene achten
- 5.) Handys sind in der Küche verboten
- 6.) In der Küche halten sich nur die Personen auf, die eingeteilt sind
- 7.) Kuchenbäcker/Innen dürfen die Küche nicht mehr betreten. Kuchen werden ausserhalb der Küche auf ein Tablett gestellt, dann wird der Kuchen durch eine eingeteilte Person umgesetzt, das Tablett wird dann gereinigt
- 8.) Eine Person überwacht während der Essenszeit die Einhaltung der Hygieneregeln in den Speisesälen, desinfiziert die Tische und lüftet regelmäßig
- 9.) Am Vormittag, bis 11 Uhr arbeiten 5 Personen in der Küche, ab 11 Uhr 7 Personen in Summe (1 x Spülküche, 1 x Speisesaal)
- 10.) Vorbereitete Bestecktaschen und Tablettts werden einzeln ausgegeben
- 11.) Tablettts werden nach jedem Gebrauch gereinigt.