

Handlungsempfehlungen für die Schulverpflegung in Zeiten von Covid-19 (Stand 12.08.2020)

Mit der Wiederaufnahme des Schulbetriebs an hessischen Schulen stellt sich neben vielen anderen Fragen auch die eines verantwortungsvollen Umgangs mit der Verpflegung während der Pandemie.

Grundlage sind die rechtlichen Vorgaben des Landes, insbesondere die Verordnung zur Beschränkung von sozialen Kontakten und des Betriebes von Einrichtungen und von Angeboten aufgrund der Corona-Pandemie (**Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung**) vom 7. Mai 2020 in der jeweils aktuell geltenden Fassung sowie der **Hygieneplan Corona für Schulen in Hessen** in der jeweils geltenden Fassung.

§ 4 Abs. 1 der Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung lautet zum Zeitpunkt der Entstehung des Papiers:

(2) Ab dem 1. August 2020 dürfen die in Abs. 1 genannten Betriebe Speisen und Getränke auch zum Verzehr vor Ort anbieten, wenn sichergestellt ist, dass

1. insbesondere durch die Abstände der Tische der nach § 1 Abs. 1 gebotene Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind, und an einem Tisch nur Personen sitzen, denen der gemeinsame Aufenthalt im öffentlichen Raum nach § 1 Abs. 1 Satz 1 gestattet ist, ... (Anmerkungen siehe unten)
(...)
2. Kellnerinnen und Kellner sowie Servicekräfte eine Mund-Nasenbedeckung im Sinne des § 1 Abs. 6 Satz 2 tragen,
3. geeignete Hygienemaßnahmen getroffen und überwacht werden sowie
4. Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen erfolgen.

Anmerkung zu Nr.1: Nach Angaben des Hessischen Kultusministeriums ist die Abstandsregelung nicht einzuhalten, wenn die Verpflegung durch eine feste Lerngruppe eingenommen wird.

Neben den genannten Rechtsgrundlagen sind die vorliegenden Handlungsempfehlungen nicht als rechtliche Vorgaben zu verstehen. Sie dienen der Unterstützung eines Infektionsschutzes während der schulischen Mittagsverpflegung. Für die konkrete Umsetzung vor Ort kontaktieren Sie bitte das für Sie zuständige Gesundheitsamt.

Für allgemeine Fragen zum Thema Corona kontaktieren Sie bitte die nachfolgende Hotline:

Hessenweite Hotline für Fragen, Anliegen und Informationen zum Corona-Virus:

Telefon: 0800-555 4666

E-Mail: buergertelefon@stk.hessen.de

Website: <https://www.hessen.de/fuer-buerger/aktuelle-informationen-zu-corona-hessen>

Erreichbarkeit: Täglich von 8:00 – 20:00 Uhr

Allgemeine Hygienemaßnahmen

Auf die näheren Ausführungen des **Hygieneplans Corona für die Schulen in Hessen** in der aktuellen Fassung wird verwiesen.

Information der Schülerinnen und Schüler über die Hygienemaßnahmen

Die Schülerinnen und Schüler sind über die Einhaltung der Hygienemaßnahmen zu informieren. Die Maßnahmen sind mit den Kindern und Jugendlichen einzuüben.

Eine Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler z. B. über Aushänge von Regeln zur Vermeidung eines Infektionsrisikos wird empfohlen (vgl. [Hilfreiche Downloads des Bundesgesundheitsministeriums](#); [Plakate für Kinder \(BZgA\)](#)). Darüber hinaus werden weitere kind- und jugendgerechte [Materialien und Downloads](#) zur Aufklärung über das Corona-Virus und zu Hygienemaßnahmen inklusive der Händehygiene von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) bereitgestellt.

Allgemeine Empfehlungen zur Speisenzubereitung und -ausgabe

- Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung während aller Prozessschritte der Vor-, Zubereitung und Ausgabe der Speisen ist erforderlich. Das Berühren der Mund-Nasen-Bedeckung mit den Händen nach dem Aufsetzen ist bis zum Absetzen möglichst zu vermeiden.
- Es empfiehlt sich, Lebensmittelverpackungen vor der Lagerung nach Möglichkeit zu entfernen.
- Obst und Gemüse sind vor der Verarbeitung bzw. Ausgabe gründlich zu waschen.
- Arbeitsutensilien (z. B. Schneidebrett, Messer, Schöpfkelle) sind nicht miteinander zu teilen.
- Komplette Vor-, Zubereitungs-, Ausgabe- und Arbeitsschritte sind einzelnen Personen eindeutig zuzuordnen.
- Kalkulieren Sie gegebenenfalls mehr Personal ein, um das Eindecken der Tische mit Besteck, das Stoßlüften in den Pausen und die regelmäßige Reinigung der Oberflächen zu gewährleisten. Prüfen Sie die Möglichkeit, alternativ Lehrkräfte oder Betreuungskräfte für diese Tätigkeiten einzuplanen.

Trinkwasserversorgung

- Getränke in Flaschen oder Karaffen sind bis auf Weiteres nicht frei zugänglich aufzubewahren.
- Eine Ausgabe von Wasser in Gläser oder Becher ist durch die Ausgabekraft oder die pädagogische Betreuungskraft umzusetzen.
- Becher, Gläser und Trinkflaschen sind nicht miteinander zu teilen, untereinander zu tauschen oder herumzureichen.
- Allgemein zugängliche Trinkwasserspender können wieder in Betrieb genommen werden; sie sind jedoch bis auf Weiteres nicht frei für Schülerinnen und Schüler zugänglich zu halten.

- Die Bedienung des Trinkwasserspenders und die Ausgabe des Trinkwassers sollte ausschließlich über die Ausgabekraft bzw. die pädagogische Betreuungskraft erfolgen; alternativ empfiehlt sich eine Eigenversorgung der Schülerinnen und Schüler (z. B. mit Trinkflaschen, die zu Hause befüllt wurden).
- ➔ Das Auffüllen von Karaffen am Trinkwasserspender und eine anschließende Ausgabe des Wassers im Klassenraum durch die Ausgabekraft bzw. eine Betreuungskraft in entsprechend eingeplanten Pausen ist prioritär zu prüfen.
- ➔ Das Befüllen individueller Trinkflaschen ist zu vermeiden. Ist dies nicht möglich, ist eine strikte Händehygiene vor und nach jedem Befüllen einzuhalten. Ein Befüllen ist ausnahmslos durch die Ausgabekraft bzw. die Betreuungskraft durchzuführen.
- ➔ Die Bereitstellung von Wasser (z. B. Wasserflaschen in Kästen) im Klassenzimmer ist zu prüfen. Eine Ausgabe des Wassers ist ausnahmslos durch die Ausgabekraft bzw. die Betreuungskraft zu gewährleisten. Einzelne Wasserflaschen sind nicht zu teilen, zu tauschen oder herumzureichen.

Mahlzeiteneinnahme in der Mensa

(Hinweise gelten auch für die Zwischenverpflegung am Kiosk)

Eine Mahlzeiteneinnahme in der Mensa ist möglich, wenn die Rahmenbedingungen die Einhaltung des Abstandgebotes zulassen. Dabei müssen individuelle Lösungen entsprechend der Gegebenheiten in der Einrichtung gefunden werden.

Zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufes empfiehlt sich der enge und regelmäßige Austausch zwischen Schulträger, Schulleitung und Speisenanbieter sowie die Sicherung des Informationsflusses in der gesamten Schulgemeinde.

- ✓ Stellen Sie die persönliche Händehygiene und die Einhaltung der Hygieneempfehlungen durch die Schülerinnen und Schüler sicher.
- ✓ Planen Sie ausreichend pädagogisches Betreuungspersonal für die Begleitung der Mittagspause und eine Kontrolle der Einhaltung der Hygieneempfehlungen ein.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass die Speisen und Getränke ohne Wartezeit zur Verfügung stehen.
- ✓ Lassen Sie möglichst nur Schülerinnen und Schüler einer Lerngruppe gemeinsam in der Mensa essen.
- ✓ Achten Sie alternativ bei der Bestuhlung der Mensa darauf, dass ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen unterschiedlichen Lerngruppen eingehalten wird; bei der Platzierung ist die Vermeidung eines Face-to-Face-Kontaktes zu gewährleisten. Markieren Sie die Sitzplätze (z. B. Nummernsystem) und ordnen Sie diese eindeutig den Essensteilnehmenden zu. Legen Sie die maximale Anzahl an Essensteilnehmenden (pro Schicht) fest und kontrollieren Sie die Einhaltung.
- ✓ Das Betreten der Mensa, die Essensausgabe, die Geschirrrückgabe und das Verlassen der Mensa sind im Einwege-System zu organisieren, sodass ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen unterschiedlichen Lerngruppen eingehalten werden kann. Wege sind eindeutig zu markieren; Wegekreuzungen sind zu vermeiden.

- ✓ Prüfen Sie gegebenenfalls, ob das Geschirr durch Ausgabekräfte abgeräumt werden kann.
- ✓ Eine Selbstbedienung an der Besteckausgabe ist zu vermeiden. Die Tische sind unter Einhaltung des Mindestabstandes vor der Mahlzeiteinnahme durch das Mensapersonal einzudecken bzw. es erfolgt eine Ausgabe des Besteckes durch das Ausgabepersonal.
- ✓ Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist außerhalb des Unterrichtsraumes (z. B. auf dem Weg zur Mensa und bis zur Einnahme des Sitzplatzes) erforderlich. Das Berühren der Mund-Nasen-Bedeckung mit den Händen nach dem Aufsetzen ist bis zum Absetzen nach Möglichkeit zu vermeiden.

Möglichkeiten der Umsetzung:

- ➔ Verkürzen Sie die Essenszeiten, sodass in **mehreren Schichten** gegessen werden kann; prüfen Sie dabei die Möglichkeit der Ausweitung der regulären Öffnungszeiten der Mensa und eine Verlängerung der Arbeitszeiten des Personals. Planen Sie ausreichend Zeit zwischen den Essensschichten für die Reinigung der Oberflächen, das Lüften des Raumes und das Neu-Eindecken der Tische ein.
- ➔ Prüfen Sie, ob **zusätzliche Räume als Essensräume** genutzt werden können, um zu vermeiden, dass unterschiedliche Lerngruppen gemeinsam essen.
- ➔ Bringen Sie alternativ **geeignete Trennvorrichtungen** an, um die Trennung zweier Lerngruppen bei der Einnahme der Mittagsmahlzeit im Essensraum zu gewährleisten.
- ➔ Wenn das gemeinsame Essen unterschiedlicher Lerngruppen unvermeidbar ist, stellen Sie sicher, dass **stets dieselben Lerngruppen gemeinsam** essen (z. B. in der 1. Schicht essen stets Lerngruppe A und B gemeinsam; in der 2. Schicht stets Lerngruppe C und D); dokumentieren Sie die Belegung der Mensa eindeutig.

Hinweise zum Verpflegungssystem:

- ! Die Essensausgabe in Form von Selbstbedienungs- oder Buffetangeboten (z. B. das Essen in Tischgemeinschaften) ist bis auf Weiteres auszuschließen.
- ! Salat ist ausschließlich vorportioniert auszugeben. Salattheken zur Selbstbedienung sind auszuschließen.
- ! Obst ist ausschließlich vorportioniert oder am Stück auszugeben. Eine Selbstbedienung ist auszuschließen.
- ! Generell sind Mahlzeiten nicht miteinander zu teilen. Die Kinder und Jugendlichen sind darüber entsprechend zu informieren.
- ! Tellerreste sind in der Schule zu entsorgen. Ein Transport nicht verzehrter Speisen nach Hause ist auszuschließen.
- ! Eine bargeldlose Bezahlung ist zu prüfen. Alternativ sind Einweghandschuhe an der Kasse zu tragen. Individuelle Absprachen mit dem Caterer zur Umsetzung werden empfohlen.
- ! Ein kontaktloser Zutritt zur Essensausgabe bzw. der Mensa ist zu gewährleisten.

Mahlzeiteneinnahme im Unterrichtsraum (Schülerinnen und Schüler einer Lerngruppe) (Hinweise gelten auch für die Zwischenverpflegung am Kiosk)

Das getrennte Essen einiger oder aller Lerngruppen in den jeweiligen Unterrichtsräumen ist zu prüfen. Dabei müssen individuelle Lösungen entsprechend der Gegebenheiten in der Einrichtung gefunden werden.

Mehrfachbelegung von Unterrichtsräumen sind zu vermeiden. Zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufes empfiehlt sich der enge und regelmäßige Austausch zwischen Schulträger, Schulleitung und Speisenanbieter sowie die Sicherung des Informationsflusses an die gesamte Schulgemeinde.

- ✓ Stellen Sie die persönliche Händehygiene und die Einhaltung der Hygieneempfehlungen durch die Schülerinnen und Schüler sicher.

- ✓ Gewährleisten Sie, dass die Speisen und Lebensmittel nicht frei zugänglich sind.
- ✓ Auch im Unterrichtsraum sind Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen anzubringen.
- ✓ Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist außerhalb des Unterrichtsraumes (z. B. in der Pause) erforderlich. Das Berühren der Mund-Nasen-Bedeckung nach dem Aufsetzen mit den Händen ist bis zum Absetzen nach Möglichkeit zu vermeiden.

Möglichkeiten der Umsetzung:

A) Mobile Ausgabe

Prüfen Sie die Möglichkeit, eine Verpflegung in den Klassenräumen über eine mobile Ausgabe (z. B. Servierwägen) zu realisieren. Stellen Sie die Barrierefreiheit sicher.

- ➔ Eine Selbstbedienung an der Besteckausgabe ist zu vermeiden. Sichern Sie die individuelle Ausgabe des Bestecks an der mobilen Ausgabe über die Ausgabekraft oder die pädagogische Betreuungskraft.
- ➔ Prüfen Sie, ob die Rückgabe des benutzten Geschirrs und Bestecks über eine mobile Rückgabe realisiert werden kann.
- ➔ Gewährleisten Sie die Vorportionierung der Speisen inkl. des Salats und Obsts.
- ➔ Zur leichteren Handhabung und Organisation empfiehlt es sich, maximal zwei verschiedene Menüs anzubieten.

B) Abgepackte Essenslieferungen

Ziehen Sie die Verpflegung einzelner oder aller Lerngruppen über abgepackte Essenslieferungen als Alternative zum warmen Tellergericht in Abstimmung mit den Caterern vorzugsweise nur an weiterführenden Schulen in Betracht.

- ➔ Eine Selbstbedienung ist zu vermeiden. Sichern Sie die individuelle Ausgabe der abgepackten Mahlzeiten über eine Ausgabekraft oder die pädagogische Betreuungskraft.
- ➔ Achten Sie auf ein ausgewogenes Angebot.

- ➔ Vermeiden Sie aus Nachhaltigkeitsgründen die Ausgabe in Einweg-Aluminium-Menüschalen und prüfen Sie eine alternative Einzelportionierung in recyclingfähigen Verpackungen.
- ➔ Aufgrund des erhöhten Müllaufkommens sind ausreichend Abfalleimer zur Entsorgung des Verpackungsmaterials aufzustellen.

C) Eigenversorgung (Lunchpakete)

Erwägen Sie die Verpflegung über Lunchpakete (Eigenversorgung) der Schülerinnen und Schüler.

- ➔ In diesen Prozess sind die Eltern bzw. Erziehungsberechtigten zwingend mit einzubeziehen. Eine gute Kommunikation ist unbedingt erforderlich.
- ➔ Bitten Sie die Kinder und Jugendlichen bei Bedarf eigenes Geschirr und Besteck mitzubringen und dieses eigenständig zu Hause zu reinigen, um die Abläufe in der Schule zu vereinfachen. Verweisen Sie auf die Notwendigkeit einer gründlichen Reinigung mit Spülmittel bzw. bei 60 °C in der Spülmaschine.
- ➔ Brotboxen und individuelles Geschirr/Besteck ist nach der Einnahme der Mahlzeit unverzüglich wieder zu verstauen.

Hinweise zum Verpflegungssystem und -management:

- ! Salat ist ausschließlich vorportioniert; Obst ausschließlich vorportioniert oder am Stück auszugeben. Eine Selbstbedienung ist auszuschließen.
- ! Generell sind Mahlzeiten nicht miteinander zu teilen. Die Kinder und Jugendlichen sind darüber entsprechend zu informieren.
- ! Tellerreste sind in der Schule zu entsorgen. Ein Transport nicht verzehrter Speisen nach Hause ist auszuschließen.
- ! Teller, Brotdosen, Besteck, Trinkflaschen und Ähnliches sind nicht herumzureichen.
- ! Die Ausgabekraft (bzw. die pädagogische Betreuungskraft) trägt bei der Ausgabe eine Mund-Nasen-Bedeckung.
- ! Eine bargeldlose Bezahlung vorab (z. B. Abo-System) ist zu prüfen. Individuelle Absprachen mit dem Caterer zur Umsetzung werden empfohlen.