

Hinweise und Empfehlungen für die Umsetzung der Verpflegung in Schulen und Horten in Brandenburg

Die Beschränkungen im Zuge der Eindämmung der Corona-Pandemie stellen die Schulen vor große Herausforderungen.

Dennoch gilt: gutes, ausgewogenes Essen in der Schule für alle Heranwachsenden muss weiter möglich sein. Denn gesundheitsförderliche Mahlzeiten sind neben guter Hygienepraxis ein wichtiger Baustein, um gesundheitlichen Risiken vorzubeugen.

Die **Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg** möchte daher allen Beteiligten, insbesondere den pädagogischen Fachkräften und Verpflegungsverantwortlichen, Hinweise und Empfehlungen für eine gelingende Umsetzung von Verpflegungsangeboten vor Ort geben. Die im Folgenden aufgezeigten Möglichkeiten – zum Essen im Klassenraum, in der Mensa oder beim Kiosk - müssen jedoch immer mit den Bedingungen und allen Akteuren vor Ort abgeglichen und ggf. entsprechend angepasst werden. Verbindliche Anordnungen im Einzelfall treffen die örtlich zuständigen Gesundheitsämter, die bei konkreten Fragen konsultiert werden können.

Diese öffentlichen Regelungen und Empfehlungen liegen dem Informationsblatt zugrunde:

- [Verordnung über den Umgang mit dem SARS-CoV-2-Virus und COVID-19 in Brandenburg](#) zuletzt geändert am 30.10.2020
- [Rahmenhygieneplan in Schulen](#) (MSGIV)
- [Geänderter Hygieneplan für Kitas vom 11.08.2020](#) (MSGIV)
- [Infektionsschutzgesetz – IfSG](#)
- [SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel \(vom 20.08.2020\)](#) (BAuA)
- [Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie](#) (BfR)
- [Aktualisierte Fragen und Antworten des BfR vom 20.10.2020: Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden?](#) (BfR)

Allgemeine persönliche Hygieneregeln (gelten auch während der Pausen und beim Essen)

- Regelmäßiges Waschen der Hände mit Seife und Wasser (mind. 20 Sekunden):
 - nach dem Nasenputzen,
 - nach dem Abnehmen der Mund-Nasen-Maske,
 - vor der Essenszubereitung,
 - vor der Essensausgabe,
 - vor dem Essen,
 - nach dem Toilettengang
- Hände aus dem Gesicht fernhalten: vor allem die Berührung von Mund, Nase und Augen insbesondere mit ungewaschenen Händen vermeiden.
- Husten- und Niesetikette beachten: in die Armbeuge oder in ein danach zu entsorgendes Papiertaschentuch husten oder niesen.
- Berührungen mit anderen Personen, Händeschütteln und Umarmungen vermeiden.
- Keine Gegenstände, Speisen und Lebensmittel mit anderen Personen austauschen.
- Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes: für Schülerinnen und Schüler der gymnasialen Oberstufe und an Oberstufenzentren auch im Unterricht (außer beim Sport); für alle anderen: im Innenbereich von Schulen außerhalb des Unterrichts, der Ganztagsangebote sowie der sonstigen pädagogischen Angebote.

Essen im Gruppenraum/ Klassenraum (Frühstück, Mittagessen, Verpflegung im Hort/Frühhort)

Für die Räumlichkeiten gilt: Mehrmals täglich, mindestens in jeder Pause, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung der Räume durch vollständig geöffnete Fenster vorzunehmen. Diese soll zwischen 3 bis 10 Minuten dauern. Eine Fensterlüftung ist vor jeder Raumnutzung und beim Verlassen umzusetzen.

Umsetzungsvarianten	Tipps/ Empfehlungen
(1) Kinder essen ihr Frühstück/ Vesper aus eigenen, mitgebrachten Brotdosen, Nutzung eigener Trinkflaschen	<ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Hygieneregeln beachten • Kein Herumreichen von Brotdosen • Kein Austausch oder Probieren von Speisen, Trinkflaschen und Lebensmitteln untereinander
(2) Gemeinsames Mittagessen/ Verzehr von alternativen Mittagsangeboten oder (3) Gemeinsamer Verzehr einer mitgebrachten (z.B. Geburtstagskuchen) oder von gemeinsam zubereiteten Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen und Lebensmittel sind nicht frei zugänglich • (Pädagogische) Betreuungsperson: <ul style="list-style-type: none"> ○ trägt Mund-Nasen-Schutz und Einmalhandschuhe ○ teilt individuell Geschirr und Besteck aus, ○ portioniert Speisen individuell und gibt sie an die einzelnen Personen aus, ○ trägt dafür Mund- und Nasenschutz und beachtet die persönliche Hygiene, ○ benötigt dafür bei wiederholter Tätigkeit Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt • Kein Austausch oder Probieren von Speisen und Lebensmitteln untereinander • Das Mitbringen von individuellem Geschirr und Besteck durch die Kinder vereinfacht Reinigungsabläufe in der Schule/ Hort (benutzte Utensilien werden ungereinigt wieder mit nach Hause genommen). <u>Dafür sind eine gute Kommunikation und Einbeziehung der Eltern notwendig. Diese Regelungen sollten vorher über die zu beteiligenden Gremien abgesprochen werden.</u>
(4) Speisen (Frühstück/ Mittag/ Vesper) werden im pädagogischen Rahmen gemeinsam vor- und zubereitet	<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Vor- und Zubereitung von Speisen sind die persönlichen Hygieneregeln einzuhalten. • Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes aller an der Zubereitung beteiligter Personen ist sinnvoll, auch um unüberlegtes Hantieren im Mund-Nase-Bereich zu unterbinden. • Regeln der Lebensmittel- und Küchenhygiene (u.a. gründliches Händewaschen) sollten vorab vermittelt und ihre Einhaltung von den betreuenden Personen kontrolliert werden • Übertragen von Arbeitsaufträgen und/oder Zubereitungsschritten an einzelne Personen • Individuelle Portionierungen aus gemeinsamen Lebensmittelpackungen (z.B. Wraps) nur durch eine Person vornehmen • Kein Austausch von Arbeitsutensilien und Lebensmitteln untereinander • Verkosten/ Abschmecken nur von einzelnen Personen vornehmen lassen: dafür mit 2 gereinigten Löffeln hantieren – mit einem Löffel die Kostprobe entnehmen, diese berührungslos auf den zweiten Löffel geben und von diesem verkosten. Löffel im Anschluss gründlich reinigen (in Spülmaschine oder mit warmem Wasser und Spülmittel) • für Ausgabe und Verzehr – siehe Tipps und Empfehlungen unter Punkt (2)+(3)
(5) Bereitstellung von Getränkeangeboten	<ul style="list-style-type: none"> • Getränke offen in Flaschen oder Karaffen nicht frei zugänglich machen • Keine Becher oder Gläser gemeinsam verwenden oder Getränke untereinander tauschen • Eine Person festlegen, die für das Einschenken für die anderen zuständig ist. Diese Person trägt Mund-Nasen-Schutz und Einmalhandschuhe.

Essen in der Mensa/ Speiseraum (Mittagsverpflegung)

Allgemeine Empfehlungen:

- Pausenzeiten zum Mittagessen so organisieren, dass gedrängte Warteschlangen vermieden werden.
- kontaktlosen Zutritt zur Mensa ermöglichen (offene Türen).
- Betreten der Mensa, Essensausgabe, Geschirrrückgabe und das Verlassen der Mensa im Ein-Wege-System organisieren/ festlegen und sichtbar markieren, möglichst ohne Kreuzung und mit ausreichendem Abstand
- Fensterlüftung (Stoßlüftung) ist im Speiseraum regelmäßig –mindestens halbstündig- notwendig.
- auf die Einhaltung der persönlichen Hygieneregeln und die eventuell bestehenden schulindividuellen Regeln bei der Mittagsversorgung durch Hinweisschilder vor der Mensa aufmerksam machen
- Genügend Personal für die pädagogische Begleitung der Mittagspause vorsehen
- Reinigen der Tische und Stühle (Handkontaktflächen) erfolgt nach jeder Nutzung
- ! Ein Mund-Nasen-Schutz ist bis zum Einnehmen des Essplatzes zu tragen

Umsetzungsvarianten	Tipps/ Empfehlungen
(6) Essen möglichst in festen Gruppen/ Klassenverbänden - die Ausgabe erfolgt individuell im Tablett-/ oder Teller-System	<ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Hygieneregeln beachten • Besteck und Geschirr dürfen nicht von den Nutzern selbsttätig aus offen zugänglichen Besteckkästen und Anrichten entnommen werden. Die Übergabe erfolgt durch das Kantinenpersonal. • Bei der Speisenausteilung und Besteckausgabe ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung und Handschuhen erforderlich. • Salate und Obst vorportioniert, nicht frei zugänglich anbieten und individuell auf Wunsch ausgeben • Kein Geschirr oder Besteck gemeinsam verwenden oder tauschen • Kein Austausch oder Probieren von Speisen und Lebensmitteln untereinander • Keine gemeinsame Nutzung von Bedarfsgegenständen, wie Gewürzstreuer
(7) Bei zu geringen Teilnehmerzahlen werden Alternativangebote zur warmen Mittagsverpflegung angeboten	<ul style="list-style-type: none"> • insbesondere in weiterführenden Schulen Lunchpakete/ ausgewogene Snackangebote als Alternative zum warmen Tellergericht in Betracht ziehen • auf die Ausgabe einer Mittagsversorgung in individuellen Einweg-Aluminium Menüschildern aus Gründen der Nachhaltigkeit (Abfallvermeidung) möglichst verzichten • Alternativangebote in Einzelportionierung mit möglichst wenig und recyclingfähigen Verpackungen anbieten • Des Weiteren Empfehlungen unter Punkt (6) beachten
(8) Bereitstellung von Getränkeangeboten	<ul style="list-style-type: none"> • Getränke offen in Flaschen oder Karaffen nicht frei zugänglich machen • Keine Becher oder Gläser gemeinsam verwenden oder Getränke untereinander tauschen • Eine Person festlegen, die für das Einschenken für die anderen zuständig ist. Diese Person trägt Mund-Nasen-Schutz und Einmalhandschuhe.

Essen außerhalb der Mensa, z.B. am Schulkiosk/ Cafeteria (Zwischenverpflegung)

Allgemeine Empfehlungen:

- bei separaten Räumlichkeiten für die Zwischenverpflegung – Festlegungen für max. Personenzahl treffen und Wegeführung möglichst kreuzungsfrei im Einbahnstraßen-System festlegen und markieren
- ggf. Markierungen im Verkaufsbereich anbringen, um das Anstehen zu organisieren und von anderen Funktionsbereichen zu trennen
- Wenn es für das Zwischenverpflegungsangebot eine extra Räumlichkeit gibt, gilt: Mehrmals täglich, mindestens in jeder Pause, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung der Räume durch vollständig geöffnete Fenster vorzunehmen. Diese soll zwischen 3 bis 10 Minuten dauern. Eine Fensterlüftung ist vor jeder Raumnutzung und beim Verlassen umzusetzen.
- Auf die Einhaltung der persönlichen Hygieneregeln und die eventuell bestehenden schulindividuellen Regeln bei der Mittagsversorgung durch Hinweisschilder vor dem Kiosk aufmerksam machen

Umsetzungsvarianten

Tipps/ Empfehlungen

(9) Zwischenverpflegungsangebote, wie ausgewogene Snacks, belegte Brötchen, Wraps werden in Einzelportionen „To-go“ angeboten

- Snackangebote nicht frei zugänglich anbieten, sondern auf Nachfrage einzeln ausgeben.
- Snackangebote in Einzelportionierung mit möglichst wenig und recyclingfähigen Verpackungen anbieten.
- Die Ausgabeperson muss die persönliche Hygieneregeln beachten und Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe tragen.
- Bei Barzahlung für die Entgegennahme des Geldes kontaktloses „Schalensystem“ vorhalten.
- Es wird empfohlen, dass die Kassierung durch andere Personen erfolgt, als die Speisenausgabe.
- Kein Austausch oder Probieren von Speisen und Lebensmitteln untereinander.
- Keine gemeinsame Nutzung von Bedarfsgegenständen, wie Gewürzstreuer
- Reinigen der Tische und Stühle (Handkontaktflächen) erfolgt nach jeder Nutzung

(10) Bereitstellung von Getränkeangeboten

- Getränke offen in Flaschen oder Karaffen nicht frei zugänglich machen
- Keine Becher oder Gläser gemeinsam verwenden oder Getränke untereinander tauschen
- Eine Person festlegen, die für das Einschenken für die anderen zuständig ist. Diese Person trägt Mund-Nasen-Schutz und Einmalhandschuhe.
- energiearme Durstlöscher (Mineralwasser oder Schorlen) in Einzelflaschen anbieten