

Handlungsempfehlungen für die Schulverpflegung in Zeiten von Covid-19 (Stand 19.07.2021)

Mit den landesweit sinkenden Infektionszahlen kehren immer mehr Schulen in einen Regelbetrieb unter Pandemiebedingungen zurück. Neben vielen anderen Fragen stellt sich hierbei auch die eines verantwortungsvollen Umgangs mit der Verpflegung bzw. der Aufrechterhaltung eines qualitativ hochwertigen Mittagessens.

Grundlage bilden die rechtlichen Vorgaben des Landes, insbesondere die Verordnung zum Schutz der Bevölkerung vor Infektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV 2 (**Coronavirus-Schutzverordnung – CoSchuV**) vom 22. Juni 2021, der **Hygieneplan Corona für Schulen in Hessen** sowie die entsprechenden **Anlagen** in der jeweils geltenden Fassung.

Gemäß Anlage 1 „Aktuelle Darstellung der Maßnahmen für Kinder und Jugendliche aus den Schulen des Landes Hessen anhand des Leitfadens – Schulbetrieb im Schuljahr 2021/22 – Planungsszenarien für die Unterrichtsorganisation“ ist die **Nahrungsmittelzubereitung und Lebensmittelverarbeitung im Unterricht zulässig**. Zum Zeitpunkt des Entstehens des Papiers heißt es hierzu in der Anlage 1:

1) *Angepasster Regelbetrieb (Stufe 1):*

Die Nahrungsmittelzubereitung und Lebensmittelverarbeitung im Unterricht ist nur **zulässig, sofern der Unterricht durch eine fachkundige Lehrkraft durchgeführt wird**.

2) *Eingeschränkter Regelbetrieb (Stufe 2)*

Die Nahrungsmittelzubereitung und Lebensmittelverarbeitung im Unterricht ist **nicht zulässig. Ausnahmen** gelten im Bereich der **einschlägigen Fächer an beruflichen Schulen** sowie für den **Unterricht von Mittelstufenschulen oder bei Kooperationen zwischen allgemeinbildenden und beruflichen Schulen** („Limburger Modell“/ „PROBE“), sofern der **Unterricht durch eine fachkundige Lehrkraft der beruflichen Schulen durchgeführt wird und das örtliche Gesundheitsamt mit einbezogen worden ist**.

3) *Wechselmodell (Stufe 3)*

siehe 2) (vgl. Stufe 2)

4) *Distanzunterricht (Stufe 4)*

siehe 2) (vgl. Stufe 2)

Das zuständige Gesundheitsamt löst die Stufen vor Ort aus und entscheidet ggf. auch darüber, welche hiervon abweichenden Maßnahmen ergriffen werden sollen.

Entsprechende Regelungen, wie das Tragen einer medizinischen Maske, die Einhaltung von Abstandsregeln sowie eine eindeutige Zuordnung der Arbeitsbereiche der Schülerinnen und Schüler sind ebenso zu gewährleisten wie die Nutzung eigener Arbeitsutensilien.

Nach § 22 Abs. 2 der Coronavirus-**Schutzverordnung können Schulkantinen eine Verpflegung vor Ort anbieten**. Zum Zeitpunkt der Entstehung des Papiers heißt es hierzu:

- 1) Gaststätten im Sinne des Hessischen Gaststättengesetzes vom 28. März 2012 (GVBl. S. 50), zuletzt geändert durch Gesetz vom 15. Dezember 2016 (GVBl. S. 294), **Mensen**, Hotels, Eisdielen, Eiscafé's und andere Gewerbe dürfen Speisen und Getränke
 1. **zur Abholung oder Lieferung anbieten, wenn ein Abstands- und Hygienekonzept nach § 5 vorliegt und umgesetzt wird,**
 2. **zum Verzehr vor Ort anbieten, wenn sichergestellt ist, dass**
 - a) in die Innengastronomie nur Gäste mit einem Negativnachweis nach § 3 eingelassen werden,
 - b) die Kontaktdatenerfassung der Gäste nach § 4 erfolgt,
 - c) ein Abstands- und Hygienekonzept nach § 5 vorliegt und umgesetzt wird.
- (2) **In Kantinen findet für Betriebsangehörige Abs. 1 Nr. 2 Buchst. a und b keine Anwendung; Entsprechendes gilt für Mensen.**

Anmerkung zu Abs. 1 Nr.2: Nach Angaben des Hessischen Kultusministeriums ist die Abstandsregelung nicht einzuhalten, wenn die Verpflegung durch eine feste Lerngruppe eingenommen wird.

Die organisatorische Umsetzung des Infektionsschutzgesetzes sollen Schulen gemeinsam mit den Schulträgern planen und ausgestalten und in der täglichen Umsetzung sicherstellen. Unter Berücksichtigung der schulindividuellen Gegebenheiten vor Ort ist bspw. die Anpassung von Pausenzeiten, der Gestaltung und Umsetzung der Mittags- und Pausenverpflegung bis hin zur Schaffung weiterer Räumlichkeiten für die Essenaufnahme vorzunehmen. Ungeachtet der speziellen Anforderungen durch die Corona-Pandemie verfügen alle Schulen nach § 36 i. V. m § 33 Infektionsschutzgesetz (IfSG) über einen zusätzlichen schulischen Hygieneplan, der u. a. der Vermeidung lebensmittelbedingter Erkrankungen dient. Bestehende Anforderungen bzgl. der Umsetzung der Mittagsverpflegung (z. B. Warmhaltezeiten) sind in unveränderter Weise aufrechtzuerhalten.

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 Hotline:

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

Telefon: 0800-555 4666
+49 611 32 111 000 (aus dem Ausland)

E-Mail: buergertelefon@stk.hessen.de

Website: <https://corona.hessen.de>

Erreichbarkeit:

- **Fragen zu Gesundheit und Quarantäne:**
täglich von 9 – 15 Uhr
- **Fragen, Anliegen und Informationen zum Corona-Virus:**
montags - donnerstags 8 – 17 Uhr; freitags: 8 – 15 Uhr

Allgemeine Hygienemaßnahmen

Nach den Vorgaben der Coronavirus-Schutzverordnung sind medizinische Masken von allen Personen im Schulgebäude bis zur Einnahme des Sitzplatzes zu tragen. Entsprechende Ausnahmen und Besonderheiten sind in der Verordnung geregelt; so bieten Gesichts- oder Kinnvisiere bspw. keinen ausreichenden Schutz und sind daher nicht zulässig. Auf das mindestens tägliche Wechseln der Masken ist zu achten.

Ausgenommen von genesenen bzw. geimpften Personen ist zu Beginn des Schultages durch einen negativen Test nachzuweisen, dass keine Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus vorliegt.

Darüber hinaus bleiben Handhygiene, Husten- und Niesetikette sowie das Absehen von Berührungen, Umarmungen und Händeschütteln als zentrale Maßnahmen bestehen. Die Einhaltung entsprechender Vorgaben erfordert neben einer gemeinsamen Anstrengung auch einer gegenseitigen Rücksichtnahme.

Auf die näheren Ausführungen des **Hygieneplans Corona für die Schulen in Hessen** in der aktuellen Fassung wird verwiesen. Insbesondere bei der Verarbeitung und Ausgabe von Lebensmitteln ist auf strenge Hygiene zu achten.

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 Bundesministeriums; 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 medizinischen Maske während aller Prozessschritte der Vor-, Zubereitung und Ausgabe der Speisen ist erforderlich. Das Berühren der Maske mit den Händen nach dem Aufsetzen ist bis zum Absetzen möglichst zu vermeiden. Die Installation einer Plexiglasscheibe o.ä. als „Spuckschutz“ an der Ausgabe bzw. der Kasse ist zu prüfen.
- Das Tragen einer Maske ist außerhalb des Unterrichtsraumes (z. B. auf dem Weg zur Mensa und bis zur Einnahme des Sitzplatzes) erforderlich.
- Es empfiehlt sich, Lebensmittelverpackungen vor der Lagerung nach Möglichkeit zu entfernen.
- Obst und Gemüse sind vor der Verarbeitung bzw. Ausgabe gründlich zu waschen und portioniert auszugeben.
- Arbeitsutensilien (z. B. Schneidebrett, Messer, Schöpfkelle) sowie Speisen

(auch von Zuhause mitgebrachtes Essen) 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, das Stoß- bzw. Querlüften in den Pausen und die regelmäßige Reinigung der Oberflächen zu gewährleisten. Prüfen Sie ggf. die Möglichkeit, alternativ Lehrkräfte oder Betreuungskräfte für diese Tätigkeiten einzuplanen.
- Die Bereitstellung eines ausgewogenen Mittagessens unter Pandemiebedingungen führt ggf. zu einem höheren Personaleinsatz auf Seiten des Caterers und damit einhergehend höheren Kosten.
- Entsprechende Änderungen und Maßnahmen zur Organisation und Gestaltung des Mittagessens sowie der Pausen- und Kioskverpflegung sollten sowohl mit den Schülerinnen und Schülern, als auch der gesamten Schulgemeinde kommuniziert werden (Hinweis: ggf. kann es aufgrund veränderter Pausenzeiten auch notwendig sein, mit dem Busunternehmen in Austausch zu treten).

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 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 – es ist darauf zu achten, dass es zwischen der Trinkflasche und dem Wasserspender zu keiner Berührung kommt. Ein Befüllen ist 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 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. Bei der Gestaltung und Umsetzung der Mittags- und Pausenverpflegung müssen individuelle Lösungen entsprechend der Gegebenheiten in der Einrichtung gefunden werden. Eine Wegeführung mit Bodenmarkierungen oder Hinweisschildern auf dem Weg in die Mensa sind hierbei hilfreich. 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 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.
- ! Bei einem Pausen- und -kioskverkauf ist sowohl eine Wartezeit als auch Durchmischung der Lerngruppen zu erwarten. Daher ist zwingend ein Abstand von 1,5 Metern einzuhalten, wozu entsprechende Markierungen (z. B. Hilfslinien am Boden) anzubringen sind (Hinweis: Prüfen Sie die Erstellung eines Konzepts, das bspw. die Öffnung einzelner Klassenstufen zu unterschiedlichen Zeiten oder Wochentage vorsieht).
- ! Lassen Sie möglichst nur Schülerinnen und Schüler einer Lerngruppe gemeinsam in der Mensa essen. Ein entsprechendes Schichtsystem ist abzustimmen und einzuführen – dabei ist ggf. eine Verlängerung der Essenszeiten zu prüfen.
- ! 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 prüfen Sie eine zeitlich und/oder räumlich getrennte Verpflegung unterschiedlicher Lerngruppen und Klassenstufen. Kontrollieren Sie die Einhaltung.
- ! Prüfen Sie, ob ggf. weitere Räume zur Verfügung gestellt werden können, um die Kapazität der Speisegäste zu erhöhen – beziehen Sie hierbei das zuständige Veterinäramt mit ein (Hinweis: auf eine entsprechende Kommunikation in der Schulgemeinde und die Einbindung des Personals ist zu achten. Auch die Frage der Logistik und Organisation sollte gestellt werden).
- ! Die Wege zur bzw. in der Mensa, die Essensausgabe, die Geschirrrückgabe und das Verlassen der Mensa sind im Einweg-System zu organisieren, so-

dass ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen unterschiedlichen Lerngruppen eingehalten werden kann. Wege sind eindeutig zu markieren; Wegkreuzungen sind zu vermeiden.

- ! Prüfen Sie gegebenenfalls, ob das Geschirr durch Ausgabekräfte abgeräumt werden kann (Hinweis: Stimmen Sie gemeinsam ab, wie dies in den allgemeinen Ablauf integriert werden und wer diese Aufgabe übernehmen 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.
- ! Nach der Beendigung der Mahlzeit einer Lerngruppe müssen die Tische, sowie Türklinken bzw. Handläufe zwischengereinigt werden. Wenn möglich ist der Speiseraum vor bzw. nach der Essensaufnahme einer Lerngruppe über mehrere Minuten zu lüften (Stoß- bzw. Querlüftung). Die Hände sind nach dem Öffnen bzw. Schließen der Fenster und Türen zu waschen (Hinweis: Anpassung des Reinigungsplans und Festlegung der Kontrolle).

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 Anpassung 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 und -management:

- ! Die Essensausgabe in Form von Selbstbedienungs- oder Buffetangeboten ist bis auf Weiteres auszuschließen (Hinweis: in Tischgemeinschaften muss die Essensausgabe durch eine Betrauungskraft organisiert werden).
- ! Die Ausgabekraft (bzw. die Betreuungskraft) trägt bei der Ausgabe eine medizinische Maske.

- ! Obst und Salat sind ausschließlich vorportioniert auszugeben. (Salat)Theken zur Selbstbedienung sind auszuschließen.
- ! Generell sind sowohl Mahlzeiten als auch das Geschirr 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 sollte die Bezahlung durch die Verwendung eines Gefäßes (z. B. Schälchen) bzw. Platzierung des Wechselgeldes auf dem Tablett der Schülerinnen und Schüler organisiert werden, um einen direkten Handkontakt zu vermeiden. Individuelle Absprachen mit dem Speisenanbieter 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 – beziehen Sie hierbei das zuständige Veterinäramt mit ein. 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. Planen Sie ausreichend Betreuungspersonal für die Begleitung der Mittagspause und eine Kontrolle der Einhaltung der Hygieneempfehlungen ein.
- ✓ Auch im Unterrichtsraum sind Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen anzubringen.
- ✓ Nach der Beendigung der Mahlzeit sollten die Tische, sowie Türklinken bzw. Handläufe zwischengereinigt werden. Vor bzw. nach der Essensaufnahme sollte der Raum über mehrere Minuten gelüftet werden (Stoß- bzw. Querlüftung). Die Hände sind nach dem Öffnen bzw. Schließen der Fenster und Türen zu waschen (Hinweis: Anpassung des Reinigungsplans und Festlegung der Kontrolle).

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. (Hinweis: Bzgl. der Finanzierung (zusätzlicher) Transportwägen ist ein Dialog zwischen Schule, Speisenanbieter und Schulträger anzuraten).

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

B) Abgepackte Essenslieferungen

Wenn nötig, kann die Verpflegung einzelner Lerngruppen über abgepackte Essenslieferungen als Alternative zum warmen Tellergericht in Betracht gezogen werden (vorzugsweise nur an weiterführenden Schulen). Dies kann z. B. dann der Fall sein, wenn die entsprechenden Gegebenheiten vor Ort keine flächendeckende Versorgung in der Mensa bzw. in Form einer mobilen Ausgabe erfolgen kann. Die Verpflegung der Lerngruppen sollte in einem festen Rhythmus gewechselt und dies klar kommuniziert 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.

- Eine Selbstbedienung ist zu vermeiden. Sichern Sie die individuelle Ausgabe der abgepackten Mahlzeiten über eine Ausgabekraft oder die Betreuungskraft.
- Achten Sie auf ein ausgewogenes Angebot – ein Konzept zum Wechsel der Verpflegungssysteme sollte vorliegen und jederzeit transparent sein.
- 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)

Als „Notfalllösung“ kann auf die Verpflegung über Lunchpakete (Eigenversorgung) der Schülerinnen und Schüler zurückgegriffen werden.

- 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 - insofern keine Spülmaschine vorhanden ist, ist auf eine gründliche Reinigung mit warmem Wasser und Spülmittel zu achten.
- 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 sowohl die Mahlzeiten als auch das Geschirr 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 und sorgfältig zu reinigen.
- ! Die Ausgabekraft (bzw. die Betreuungskraft) trägt bei der Ausgabe eine medizinische Maske.
- ! Eine bargeldlose Bezahlung vorab (z. B. Abo-System) ist zu prüfen. Individuelle Absprachen mit dem Speisenanbieter zur Umsetzung werden empfohlen