



Hygienekonzept/Maßnahmen für die Nutzung der Kantine

- Feste Termine und Zeitfenster, um Warteschlangen zu vermeiden:
 - Geringe Schülerdichte durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten ggfs. Schichtbetrieb)
 - Erste große Pause: Schülerinnen und Schüler der DE Klassen (ab 10:45 Uhr, ca. 50 Personen) und der Hazırlık (ab 10:55 Uhr, ca. 50 Personen)
 - Zweite große Pause: Schülerinnen und Schüler der neunten Klassen (ab 12:40 Uhr, ca. 50 Personen) und der Klassen 10-12 der türkischen Sektion (ab 12:50 Uhr, ca. 50 Personen)
- täglich dieselben Personen zu gemeinsamen Esszeiten, um Personenkontakte zu verringern
- Abstandsregel ca. 1,5m
- Bodenmarkierungen und feste Wege innerhalb der Kantine
- Hinweisschilder
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln und Mund-Nasen-Bedeckungen durch Personal
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen und Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen
- Schulung der Mitarbeiter/-innen sowie der Schülerinnen und Schüler durch Schularzt
- Festlegung von Verfahren zur Abklärung von Verdachtsfällen
- Auffordern von Schülerinnen und Schüler sowie der Mitarbeiter mit entsprechenden Symptomen, das Schulgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Anleitungen zur Handhygiene
- Spender mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion
- geschulte Mitarbeiter z. B. zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Papierservietten, Besteck, Gewürze etc. zur Einmalbenutzung
- mehrere Ein- und Ausgänge, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zu vermeiden
- kein Zutritt schulfremder Personen
- Zwei Mal täglich Reinigung einschließlich Desinfektion