

Mitteilung vom 25. August 2021

COVID-19 - SCHUTZPLAN FÜR SCHULRESTAURANTS DES KANTONS FREIBURG*

Zum Schutz der Kunden (Schülerinnen, Schüler und Lehrpersonen) sowie der Mitarbeiter/innen ist es unerlässlich, die bestehenden Hygienestandards und die Empfehlungen des BAG einzuhalten.

Die Kantinenleitung und die Schule stellen die Einhaltung der Massnahmen wie folgt sicher:

- **Hygiene und allgemeine Selbstkontrolle**
 - Systematische Einhaltung der bestehenden Vorschriften, insbesondere in Bezug auf Hygiene sowie Reinigung und Desinfektion.
 - Wenn Desinfektionsmittel verwendet werden, ist sicherzustellen, dass sie «begrenzt viruzid» oder «viruzid» sind.
 - Gründliche Reinigung mit gewöhnlichen Reinigungsmitteln.

- **Aufgabenteilung zwischen der Kantinenleitung und der Schule**
 - Aufgaben / Verantwortlichkeiten der Kantinenleitung
 - Einhaltung der Vorschriften in nicht-öffentlichen Bereichen (Küchen, Wäschereien, Verteilungsbereiche, Lagerbereiche).
 - Bereitstellung von Schutzkleidung und Desinfektionsmittel für Mitarbeiter/innen.
 - Angestellte, die in Produktionsbereichen (Küche, Büro usw.) arbeiten, müssen eine Schutzmaske tragen, wenn der physische Abstand von 1.5 Metern nicht eingehalten werden kann.
 - Während des Bedienens ist eine Schutzmaske zu tragen.
 - Keine Selbstbedienung, die Teller werden vom Bedienungspersonal vorbereitet und ausgegeben.
 - Das Besteck ist nicht mehr in Selbstbedienung, sondern wird bei der Übergabe des Geschirrs oder bei der Bezahlung einzeln abgegeben.
 - Die Tische werden nach jeder Bedienung/Rotation gereinigt und desinfiziert.
 - Kranke Mitarbeiter/innen (mit der Diagnose COVID 19 oder tatsächlichen Symptomen) bleiben zu Hause.
 - Personen, die Kontakt zu kranken Personen hatten, melden dies ihrem Vorgesetzten und halten sich an die BAG-Regeln (Isolierung oder Quarantäne).

- Aufgaben/Verantwortlichkeiten, die von der Schule wahrgenommen werden
 - Einhaltung von Richtlinien in öffentlichen Bereichen (Mensen, Korridore, Räumen), der physische Abstand von 1.5 Metern zwischen das Personal der Institution und Schülern muss eingehalten werden.
 - Einbau, falls dies nicht bereits der Fall ist, von Verglasung(en) an Buffets zum Schutz exponierter Lebensmittel.
 - Anbringen von Markierungen am Boden (Streifen mit 1.5 Metern Abstand am Eingang des Refektoriums und in der Schlange am Buffet).
 - Die Tische bestehen Blöcken. Zwischen jedem Tischblock besteht ein Abstand von 1.5 Metern. Die Verteilung der Schüler auf die Tischblöcke sollte in optimalen Gruppen erfolgen.
 - Die ausserschulischen Betreuungseinrichtungen wenden hinsichtlich des Verteilens des Essens an die Kinder und die Betreuungspersonen die Vorgaben des JA an.
 - Die Rückverfolgbarkeit pro Tischblock ist sicherzustellen.
 - Bereitstellung eines Desinfektionsmittels (Gel/hydroalkoholische Lösung) für Kunden (Schülerinnen, Schüler und Lehrpersonal) am Eingang der Speisesäle.
- **Speisenangebot und Service während der COVID-19-Phase**
 - Das Angebot ist so anzupassen, dass der Service vereinfacht und die Schnelligkeit und Flüssigkeit gewährleistet sind.
 - Selbstbedienungsbuffets für Salate und Desserts entfallen, Salate und Desserts werden direkt in Schüsseln oder Tellern portioniert und vom Personal der Kantine gleichzeitig mit der Hauptmahlzeit serviert.
- **Verschiedenes**
 - Falls die notwendigen Einrichtungen hierfür vorhanden sind, ist die Zahlung per Karte (Polyright oder ähnliches System) zu bevorzugen, um einen physischen Austausch zu vermeiden.

KANTONALE KOORDINATIONSSTELLE (KKS)

**das generische Maskulinum gilt für beide Geschlechter.*