

## Hygieneplan – Küche

- Schüler und Lehrer waschen sich bei Betreten der Küche die Hände und desinfizieren diese
- Die Hände sind gepflegt – ansonsten Einweghandschuhe
- Es besteht die Möglichkeit eine Schürze zu tragen
- Schüler mit langen Haaren tragen diese zu einem Zopf
- Schmuck an Händen und Armen wird abgelegt
  
- Lehrkraft kontrolliert die Temperatur im Kühlschrank und Gefrierfach und dokumentiert sie in der ausgehängten Liste.
- Der Kühlschrank wird wöchentlich geputzt.
- Vorratsschrank vorne:
  - o Offene Lebensmittel verschließen (Klipp, Gummi, Alu-/Frischhaltefolie, Box)
  - o Anbruchdatum auf offene Lebensmittel
  
- Kühlschrank:
  - o Eier immer ins untere Ablegefach (getrennt lagern)
  - o offene Lebensmittel verschließen + Anbruchdatum (s. oben)
  - o Kühlschrank- und Gefrierschranktemperatur ablesen und in Liste eintragen
  
- Bitte keine SuS an den Vorratsschrank lassen. (Da ständig offene Lebensmittel drin sind...)
- Wenn Lebensmittel fehlen (s. Vorratsliste), bitte in die Liste im Ordner eintragen.
- Darauf achten, dass alle gereinigten Utensilien den Bildern und Kojen entsprechend zurück geräumt wurden.

- Teller, Tassen, Besteck etc., welches nicht in die Küche gehört, bitte draußen stehen lassen oder zurück bringen (Lehrerzimmer, Konferenzraum,...).
- Am Ende alles auf Sauberkeit und Ordnung kontrollieren
- Alle Oberflächen desinfizieren  
-> in die Liste neben der Tür eintragen
- Alle 2 Monate putzt eine Klasse intensiv die Küche (Grundreinigung).