

Hygieneplan Erich Kästner-Realschule gemäß Verfügung BR MS vom 09.04.2020 (Aktualisiert von der EKR am 26.06.2020)

Die geforderten Hygienemaßnahmen des Landes NRW zur Bekämpfung des Corona-Virus werden auf die Schule angepasst. Es erfolgen regelmäßige Abstimmungen zwischen Schule, Schulträger und Gesundheitsamt.

Alle Beschäftigten und SuS werden zu den hygienischen Maßnahmen unterwiesen: Begrüßungsrituale, Abstandsregeln, Husten- und Niesetikette, Händehygiene, Hygieneregeln für den Mensabetrieb, am Bäckerstand, etc. werden mit der Schulgemeinschaft (Hinweisschilder an Eingangstüren, etc. ergänzen die Hygienemaßnahmen) besprochen.

A: Vor Aufnahme des Betriebes an der EKR:

1. Begehung und Prüfung mit...
2. Belehrung Reinigungskräfte durch SL
3. Belehrung Lehrkräfte in Dienstbesprechung
4. Belehrung der Schüler beim erstmaligen Aufsuchen der Einrichtung

B: im Betrieb

1. Grundreinigung
2. Arbeitstägliche Reinigung der Handkontaktflächen
3. Info zur Raumbelugung und zum Hygieneplan
4. Überwachung der Umsetzung durch Hausmeister und SL
5. Lehrkräfte achten auf Kontaktverbote, Regulierung WC-Gänge (unmittelbare, scharfe Sanktionierung und Telefonat Eltern, ggf. keine Rückkehr oder gar OWI-Anzeige)
6. Feste Sitzplätze der Schüler in einem Raum am Tag (Schildchen auf dem Tisch befestigt)
7. Bei augenscheinlichen Erkrankungszeichen schickt die Lehrkraft ggf. den betreffenden Schüler nach eigenem Ermessen heim

C: Hygieneplan

Objekt: Schulräumlichkeiten (Klassenzimmer, Fachräume, Mensa)
 Sl, Hausmeister, Lehrkräfte

Aktualisiert am: 26.06.2020 verantwortlich:

Was?	Wann?	Wie?	Womit? (Produkt, Einwirkzeit + Konz. einfügen)	Wer?
Fußböden	täglich	feucht wischen mit Fahreimer,	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Was?	Wann?	Wie?	Womit? (Produkt, Einwirkzeit + Konz. einfügen)	Wer?
wenn Teppichboden	täglich	Boden reinigen und Raum lüften staubsaugen	Staubsauger	Reinigungspersonal
Chemie- und Physikräume	nach Benutzung	s. o.	s. o.	Reinigungspersonal
Tische, Kontaktflächen (Klinken der Türen und Fenster)	täglich – sowie bei Verunreinigung	feucht abwischen mit Reinigungstüchern ggf. nachtrocknen	warmes Wasser ggf. mit Tensidlösung (ohne Duft- und Farbstoff) Desinfektionslösung inkl. mechanischer Bearbeitung	Reinigungspersonal
Abfälle	täglich	Entsorgung in die Hauptmüllgefäße	Abfallbeutel	Schüler (ggf. unter Beaufsichtigung der Lehrkräfte)
Gesamtabfall aus Klassenräumen	täglich	Entsorgung in die Hauptmüllgefäße	Abfallbeutel	Reinigungspersonal, Schülergruppen bilden, die im Wechsel dafür verantwortlich sind. (Erziehungseffekt),
Sanitäre Anlagen	täglich – erst nach Reinigung der Klassenräume	wischen und nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen / Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte	wöchentlich	reinigen	möglichst in Waschmaschine bei mindestens 60 °C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung (Wäschetrockner)	Reinigungspersonal oder durch Vertrag Reinigung sicherstellen
Reinigungstücher und Wischbezüge	arbeitstäglich	Reinigungstücher und Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen		
Hände	vor Dienstbeginn, nach Toilettenbesuch, bei	Hände waschen	Seifenlösung Einwegtrocknung	Reinigungspersonal, SI, Lehrkräfte, SuS

Was?	Wann?	Wie?	Womit? (Produkt, Einwirkzeit + Konz. einfügen)	Wer?
	Bedarf		Desinfektionsmittel	
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenem	<ul style="list-style-type: none"> • Einmalhandschuhe tragen • wischen mit desinfektionsmittelgetränktem Einmal-Wischtuch • nachreinigen • gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen verschlossenem Plastiksack 	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM	Geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister
Fenstervorhänge	bei Bedarf	waschen	Waschmaschine oder Fremdreinigung	Hausmeister
Heizkörper		abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Lüftung der Klassenräume	<i>immer in den Pausen und häufig in den Stunden</i>	<i>5 Minuten stoßlüften</i>	<i>Fenster öffnen</i>	<i>Lehrpersonal (Aufsicht)</i>
Mensabetrieb	arbeitstägliche Reinigung	wischen und nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen / Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Ergänzungen zum Mensabetrieb

Der Verkauf zur Mitnahme verzehrfertiger Speisen und Getränke im Schulkiosk oder Pausenverkauf ist unter Beachtung der gebotenen Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen, insbesondere der Einhaltung eines Mindestabstands möglich, wenn die räumlichen Bedingungen entsprechend vorhanden sind oder hergestellt werden können. Schulmensen können unter Beachtung und Einhaltung der gebotenen Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen gemäß der jeweils geltenden Corona-Schutzverordnung (Gastronomie) NRW geöffnet werden.