

Werbellinsee-Grundschule

07G03

Hygieneplan

gemäß §36 Abs. 1 IfSG Infektionsschutzgesetz des Landes Berlin



Stand August 2020

und ergänzende Maßnahmen im Zuge der Covid-19-Pandemie

Gliederung des Hygieneplans

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

- 1.1 Lufthygiene
- 1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung
- 1.3 Kleiderablage

2. Schuleinigung

- 2.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen
- 2.2 Unfallgefahren

3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich

- 3.1 Sanitärausstattung
- 3.2 Wartung und Pflege
- 3.3 Be- und Entlüftungen
- 3.4 Hygiene im Außenbereich

4. Turnhalle

5. Trinkwasserhygiene

- 5.1 Legionellenprophylaxe
- 5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

- 6.1 Versorgung von Bagatellwunden
- 6.2 Behandlung kontaminierter Flächen
- 6.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars
- 6.4 Notrufnummern

7. Mensa/Küche/Cafeteria

- 7.1 Allgemeine Anforderungen
- 7.2 Händedesinfektion
- 7.3 Flächenreinigung und -desinfektion
- 7.4 Lebensmittelhygiene
- 7.5 Tierische Schädlinge

8. Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

- 8.1 Meldeweg
- 8.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung
- 8.3 Besuchsverbot und Wiederzulassung

9. Zusätzliche Maßnahmen aufgrund der Covid 19-Pandemie

- 9.1 Wichtigste Maßnahmen
- 9.2 Raumhygiene
- 9.3 Hygiene im Sanitärbereich
- 9.4 Wegeführung; Schulhof
- 9.5 Infektionsschutz in Unterricht und Betreuung
- 9.6 Unterricht und Efoeb unter verschärften Infektionsschutzmaßnahmen

Anhang: Schaubilder der Senatsverwaltung zum Umgang mit der Pandemie

Einleitung:

Gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken zu minimieren.

Die Ausarbeitung ist unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgt:

- Infektionsgefahren analysieren
- Risiken bewerten
- Risikominimierung ermöglichen
- Überwachungsverfahren und Zuständigkeiten festlegen
- Den Hygieneplan selbst turnusmäßig überprüfen
- Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

Aufgabe	Zuständigkeit
1.1 Lufthygiene Nach jeder Schulstunde (60 Minuten) ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Grundsätzlich ist Feinstaub zu vermeiden	Lehrkräfte
1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung Die Fußböden werden von den Schüler*innen zum Schultagesende grob gereinigt, dazu müssen die Stühle entsprechend hoch gestellt werden. Abfälle werden in den bereitgestellten Behältnissen entsorgt. Leerung der Behältnisse Papier- und Verpackungsmüll wird einmal täglich von den Schüler/innen in die großen Tonnen entsorgt. Restmüll wird von den Reinigungskräften entsorgt.	Lehrkräfte/ Erzieher/innen
1.3 Kleiderablage Die Kleidung ist grundsätzlich außerhalb des Klassenraums an den dafür vorgesehenen Haken / in den Garderobenschränken aufzubewahren. Kleidung auf dem Boden, in den Schuhregalen usw. ist zu vermeiden.	Lehrkräfte/ Erzieher/innen

2. Schulreinigung

Aufgabe	Zuständigkeit
<p>2.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen</p> <p>Die im Leistungsverzeichnis enthaltene Reinigungsprogramme/-intervalle für die beauftragte Reinigungsfirma sind durch den Hausmeister täglich/durch die Firma selbst in den festgelegten Intervallen zu kontrollieren.</p>	<p>Reinigungsfirma Hausmeister</p>
<p>2.2 Unfallgefahren</p> <p>Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Für die Reinigungsmittel / Desinfektionsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzuhalten.</p>	<p>Reinigungsfirma Hausmeister</p>

3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich

Aufgabe	Zuständigkeit
<p>3.1 Sanitärausstattung</p> <p>Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife ausgestattet. Die Spender werden regelmäßig kontrolliert und aufgefüllt. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle steht zur Verfügung. Toilettenpapier ist entsprechend vorzuhalten. In den Sanitärbereich der Lehrkräfte für Menschen mit Behinderung ist zusätzlich ein Spender mit Desinfektionsmittel vorhanden.</p>	<p>Hausmeister</p>
<p>3.2. Händereinigung</p> <p>Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Handreinigungen sind daher durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nach jedem Toilettengang • vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln • bei Verschmutzungen • nach dem Naseputzen/Husten o.ä. • vor der Frühstückspause • nach der Hofpause • vor dem Mittagessen <p>Sollten die Seifenspender leer sein, ist umgehend der Hausmeister zu informieren.</p>	<p>Lehrkräfte/ Erzieher/innen</p> <p>Schüler und Schülerinnen</p>

<p>3.3. Flächenreinigung</p> <p>Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden müssen täglich feucht gereinigt werden, bzw. nach Bedarf.</p> <p>Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) getränktem Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind Handschuhe zu tragen.</p>	<p>Reinigungsfirma Hausmeister</p>
<p>3.4 Wartung und Pflege</p> <p>Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege wird durch den Hausmeister sichergestellt. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten. Wasserhähne sind mindestens zweimal jährlich zu entkalken.</p> <p>In den Urinalanlagen ist besondere Sorgfalt auf die tägliche Nassreinigung, die Einhaltung des vorgeschriebenen Turnus zu verwenden.</p>	<p>Reinigungsfirma Hausmeister</p>
<p>3.5 Be- und Entlüftungen</p> <p>Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen (resp. Fenster) in den Sanitärbereichen müssen regelmäßig erfolgen.</p>	<p>Reinigungsfirma Hausmeister</p>

4. Turnhalle

Aufgabe	Zuständigkeit
<p>Um Unfälle durch Rutschgefahr zu vermeiden, muss die Turnhalle täglich nass gereinigt werden.</p> <p>Auf die Bemerkungen zur Schulreinigung (Seite 1) wird verwiesen. Für die sanitären Einrichtungen der Turnhalle gilt Abschnitt 3 entsprechend. Die Reinigung der dortigen Toiletten hat täglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der DGHM-Liste durchzuführen. Sofern der Nassbereich benutzt wird, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls vorschriftsmäßig zu desinfizieren.</p>	<p>Reinigungsfirma Hausmeister</p>

5. Trinkwasserhygiene

Aufgabe	Zuständigkeit
<p>5.1 Legionellenprophylaxe (entspr. DVGW-Arbeitsblatt W 552)</p> <p>Kalkablagerungen an den Duschköpfen und Wasserhähnen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen.</p> <p>Nach längerer Nichtbenutzung (Stagnation) soll das Trinkwasser vor dem menschlichen Genuss ca. 5 Min. ablaufen gelassen werden.</p>	<p>Hausmeister Caterer</p>
<p>5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen</p> <p>Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.</p>	<p>Hausmeister Lehrkräfte Caterer sonstiges Personal</p>

6. Erste Hilfe, Schutz der ersthelfenden Person

Aufgabe	Zuständigkeit
<p>6.1 Versorgung von Bagatellwunden</p> <p>Ersthelfende haben Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.</p>	<p>gesamtes Personal</p>
<p>6.2 Behandlung kontaminierter Flächen</p> <p>Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.</p>	<p>Reinigungsfirma ggf. Hausmeister ggf. gesamtes Personal</p>
<p>6.3 Überprüfung des 1. Hilfematerials</p> <p>Geeignetes Erste-Hilfe Material enthält gem. BGR A 1 „Grundsätze der Prävention“/GUV-I 512 „Erste Hilfe Material“.</p> <p>Großer Verbandkasten DIN 13169 „Verbandkasten E“ Kleine Verbandstasche DIN 13157 „Verbandkasten C“</p> <p>Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis ausgestattet. Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen führen die sicherheitsbeauftragte Person in Absprache mit dem Hausmeister durch. Insbesondere ist das Ablaufdatum</p>	<p>Verwaltungsleitung Sicherheitsbeauftragte/r Sekretariat Hausmeister</p>

des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.	
<p>6.4 Notrufnummern</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polizei Tel.: 110 • Polizei Abschnitt 41 (Tel.: 4664-441011/014/017) • Feuerwehr Tel.: 112 • AMZ-Arbeitsmedizinisches Zentrum der Charité: amz-schule@charite.de • LaGetSi – Landesamt für Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und technische Sicherheit: 030 – 902545-19 • Jugend- und Gesundheitsamt: 90239-0 (Zentrale) • Giftzentrale 19240 	

7. Cafeteria / Mensa

7.1 Allgemeine Anforderungen

Die Werbellinsee-Grundschule verfügt über eine eigene Mensa mit rund 100 Plätzen. Im Falle pandemischer Erfordernisse kann die Platzzahl angepasst werden. Am Mittagessen nehmen alle Schüler*innen verpflichtend teil, es sei denn, sie werden in den Schülerläden versorgt.

Das Essen wird vor Ort in der schuleigenen Küche von einem Caterer zubereitet.

Die Mitarbeiter*innen des Caterers unterliegen der besonderen Unterweisung durch das Gesundheitsamt bzw. den Hygienestandards für Schulcatering.

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutz-Gesetzes (IfSG) oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden (gem. Infektionsschutz-Belehrung). Das Küchenpersonal wird durch den Caterer gem. 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote belehrt und darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch geschult.

7.2 Handdesinfektion

Eine Handdesinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

- Bei Arbeitsbeginn/vor dem Essen Austeilen, Kochen, Zubereiten
- nach Pausen
- nach jedem Toilettengang
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches.

Durchführung der Händedesinfektion: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen miteinbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 – 5ml.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn das betreffende Präparat in einer Liste enthalten ist, in die nur

hinsichtlich ihrer Wirksamkeit geprüfte Desinfektionsmittel aufgenommen werden. Bei Händedesinfektionsmitteln auch im Küchenbereich handelt es sich um die Liste der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie).

Das Angebot von Händedesinfektionsmitteln über Wandspender und Einmalhandtücher im Küchenbereich muss gewährleistet sein. Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neu Befüllung der Spender sind diese zu reinigen.

7.3 Flächenreinigung und –desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Die verwendeten Lappen und Handtücher müssen täglich heiß (über 60 Grad) gewaschen werden, sofern es sich nicht um Einwegartikel handelt.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel
- Nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zuzubereiten. Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn eine DVG-Listung vorliegt. Hierzu berät das Gesundheitsamt.

7.4 Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen (z.B. Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z.B.

Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind ggf. durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- Tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen (die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über 7 ° C liegen., in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens 18° C betragen)
- Wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten

In Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt sind Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen, also wenn selbst gekocht wird, für 96 Std. getrennt nach Komponenten (mind. 100 g pro Komponente) in Gefriereinrichtungen vorzunehmen. Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

7.5 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen.

Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.

Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können.

Zuständig für alle Punkte unter 7: Caterer, Schulträger, Schulleitung, Reinigungsfirma, Hausmeister

8. Vorgehen bei meldepflichtiger Erkrankung

8.1 Meldeweg

Kontakt Gesundheitsamt Tempelhof-Schöneberg:

hygiene@ba-ts.berlin.de

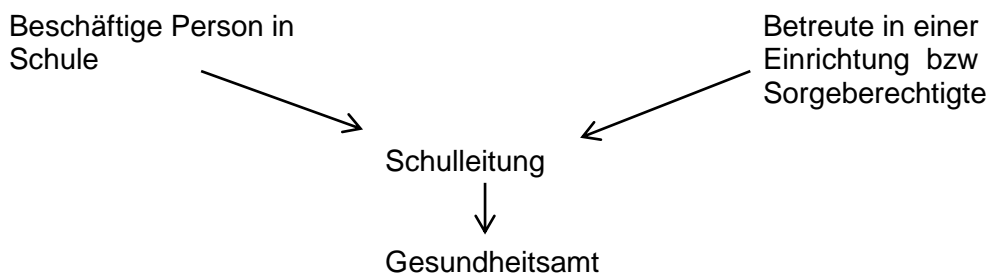
Tel: (030) 90277-7351

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§6) genannten Krankheiten zu melden.

Ist das jedoch primär nicht erfolgt bzw. treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 LfSG zusätzlich genannten Erkrankungen auf, so muss die Schulleitung das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Std.) dem zuständigen Gesundheitsamt melden.

Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.

Meldeweg:



Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht
- Anzahl der Erkrankten (bei Häufungen)
- Anschrift
- Erkrankungstag
- Kontaktperson (Schule, Elternhaus, Geschwister)
- Ggf. Art des Untersuchungsmaterials, Nachweismethode, Untersuchungsbefund
- Name, Anschrift, Telefonnummer des Arztes bzw. der Einrichtung

Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

8.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Schule auf, so müssen ggf. durch die Schulleitung die Betreuten/Sorgeberechtigten

darüber anonym informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können. Die Information wird entsprechend dem auftretenden Fall in Form von:

- Gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich oder sonstigen Räumlichkeiten der Einrichtung.
- Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
- Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen erfolgen.

Alle Maßnahmen sind in Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt zu koordinieren.

8.3 Besuchsverbot und Wiederzulassung

Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. In der Praxis hat sich ein entsprechendes schriftliches Attest des behandelnden Arztes oder des zuständigen Gesundheitsamtes bewährt.

9. Zusätzliche Maßnahmen aufgrund der Covid-19-Pandemie

9.1 Wichtigste Maßnahmen, gültig für sämtliches pädagogisches und nichtpädagogisches Personal, sowie für Schülerinnen und Schüler.

Mindestabstand (1,5 – 2m) halten, wann immer möglich, insbesondere in Aufenthaltsräumen des pädagogischen Personals

- Beibehalten der Mindestabstandsregel gegenüber schulfremden Personen, d.h. auch gegenüber Eltern
- Beibehalten der Mindestabstandsregel im Kontakt unter Pädagog*innen, bei Dienst- und Gremienbesprechungen Mindestabstand von 1,5 m einhalten, soweit möglich
- falls Abstandeinhaltung nicht möglich, soll Mund-Nasenschutz getragen werden
- Keine Berührung, keine Umarmung, kein Händeschütteln

Gesundheitszustand der Schülerinnen und Schüler sowie des gesamten Personals muss ständig beobachtet werden, kranke Kinder sofort nach Hause schicken

- Kinder bei Anzeichen von Husten, Schnupfen und erhöhter Temperatur (**37,5°**) nach Hause schicken (vgl. Infografik der Senatsverwaltung)
- ein Fieberthermometer mit Einwegaufsatz steht für Zweifelsfälle im Sekretariat zur Verfügung
- bei (Wieder-)Aufnahme der /s Schüler*in ist kein ärztliches Attest erforderlich, jedoch eine
- Bestätigung in schriftlicher Form darüber, dass das Kind seit 48 Stunden fieberfrei ist (Muster im Anhang)

Basishygiene

- **gründliches Händewaschen** mit Seife für 20-30 Sek. nach Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel, nach dem Naseputzen, nach Kontakt mit Treppengeländern, Türgriffen, vor und nach dem Essen, vor und nach dem Aufsetzen einer Schutzmaske, nach dem Toilettengang; die Benutzung der Wassertanks in den Klassenräumen wird fortgesetzt
- sachgerechte Händedesinfektion, nur wenn keine Gelegenheit zum Händewaschen vorhanden; bei Schüler*innen immer unter Aufsicht und nach Einweisung (z.B. unterwegs)
- Türklinken u.ä. möglichst nur mit Ellbogen berühren
- auf sachgerechte Aufbewahrung der Desinfektionsmittel ist zu achten
- Berührungen im Gesicht vermeiden

- Husten und Niesen in die Armbeuge
- kein Teilen persönlicher Gegenstände (Stifte, Trinkbecher o.ä.)

Maskenpflicht

- immer für schulfremde Personen
- für Schülerinnen und Schüler sowie schuleigenes Personal auf den Fluren und bis zum Platz (in der Klasse, in der Mensa)
- in anderen gemeinschaftlich genutzten Räumen immer dann, wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.

Informationskette

- positive Testung eines Mitglieds der Schulgemeinschaft → Info ans zuständige Gesundheitsamt des Wohnorts → Quarantäne → Information der Schule durch positiv getestete Person → Meldung an Schulaufsicht und für Schule zuständiges Gesundheitsamt (vgl. auch Infografik)
- ausschließliche Entscheidungsbefugnis des Gesundheitsamtes

9.2 Raumhygiene: Klassenräume, Fachräume, Aufenthaltsräume, Verwaltungsräume, Pädagog*innen-Zimmer, Flure

Regelmäßig gründlich Lüften

- (Stoß- bzw. Querlüftung!) zum Austausch der Aerosole:
- mindestens einmal in jeder Unterrichtsstunde sowie in jeder Pause durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten
- Beaufsichtigung der weit geöffneten Fenster durch Pädagog*innen

Abstände beachten

- Ansammlungen auf den Fluren vermeiden
- Möglichkeit des fließenden Beginns zum Umziehen, Schuhe wechseln, Händewaschen vor 8.00 Uhr schaffen; nach Möglichkeit Schuhwechsel im Klassenraum
- Umräumen des Pädzis: breiterer Mittelgang, weniger Sitzgelegenheiten
- Alternativen für Teamsitzungen: Webkonferenzen, Klassenräume, Freizeiträume
- Maximalanzahl im Kopierraum / Fahrstuhl / Toiletten beachten

Zusätzliche Reinigung (nicht Desinfektion) und Zuständigkeit:

Türklinken und Griffe an Schubläden, Fenstern etc, Umgriff der Türen	Reinigungsfirma
Treppen- und Handläufe	Reinigungsfirma
Lichtschalter	Reinigungsfirma
Tische	Reinigungsfirma, Schulhelferinnen, Schüler*innen
Computermäuse, Tastatur, Telefone	Lehrkräfte, Hausmeister, Erzieher*innen

9.3 Hygiene im Sanitärbereich und Zuständigkeiten

Flüssigseifenspender, Papiertücher und Toilettenpapier	Hausmeister zweimal täglich kontrollieren
regelmäßiges Entleeren der Auffangbehälter für Einmalhandtücher	Hausmeister
Eingangskontrolle vor den Toiletten nicht mehr als zwei Kinder gleichzeitig Aushang mit Hinweis	alle Pädagog*innen, Schulhelferinnen, Schüler*innen Hausmeister, Verwaltungskraft
Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußböden, bedarfsgerecht, möglichst mehrmals täglich!	Reinigungsfirma

Es gelten der beiliegende Reinigungsplan nach DIN 77400 sowie die ergänzenden Tätigkeiten im Zuge der Corona-Pandemie.

Die Kontrolle des Reinigungsplans liegt in der Verantwortung des Hausmeisters .

9.4 Wegeführung / Schulhof

- Vermischung von Lerngruppen nach Möglichkeit vermeiden
- möglichst keine Begegnung der Klassen 1-3 und 4-6
- Zuweisung verschiedener Treppenhäuser bzw. Ein- und Ausgänge (SMMS: Eingang Martin-Lutherstraße; BBB und WWW: Haupteingang; Jahrgang 4-6: Eingang Uhr, dieses Treppenhaus bis ins 2. OG; dann durch 2. OG zu den Klassenräumen und zurück genauso)
- möglichst unterschiedliche deutlich gekennzeichnete Pausenareale für JüL und 4-6 mit regelmäßigem Wechsel (Abfrage in der SV nach Pausenbedürfnissen)
- flexible Pausenzeiten unter Aufsicht von Pädagog*innen möglich
- Max. 2 Kinder pro Toilettenraum
- Eltern dürfen Schulgebäude nur nach Terminvereinbarung oder in dringenden Sekretariatsangelegenheiten betreten
- JüL-Kinder werden morgens am Tor von ihren Klassen abgeholt (Paten-System) und zusätzliche Aufsichten
- Hinweis- und Kennzeichenschilder (Eingänge, Maskenpflicht...)

9.5 Infektionsschutz in Unterricht und Betreuung

9.5.1 Regelunterricht

- Unterricht wird, soweit organisatorisch möglich, in festen Lerngruppen durchgeführt
- Vermischung von Lerngruppen nach Möglichkeit vermeiden
- möglichst keine Begegnung der Klassen 1-3 und 4-6
- Temporäre Lerngruppen möglichst nur in einem Strang
- beim Einsatz der Lehrkräfte und Erzieher*innen wird je nach organisatorischen Möglichkeiten auf so wenig Wechsel wie möglich geachtet
- Einsatz der Pädagog*innen möglichst nur in einem festen Team

Sportunterricht:

- Vermeidung von Situationen mit Körperkontakt
- Entwicklung von Alternativen durch Sport-FK
- bevorzugt im Freien
- bei Hallennutzung auf ausreichende Stoß- und Querlüftung achten (mindestens 10 Minuten lang nach jeder Sporteinheit)
- Umkleieräume regelmäßig nach jeder Einheit lüften
- vor und nach jeder Sporteinheit: Händewaschen
- tägliche Reinigung der Sporthalle und Umkleiden
- Schwimmunterricht in Jahrgang festen kleinen Gruppen (vierzehntägig)

Musikunterricht / Chor und Theaterprojekt:

- möglichst nur in festen Teilgruppen
- Vermeidung von Körperkontakt
- auf ausreichend Platz achten, Alternativen im Freien nutzen, wenn möglich
- Materialien, Requisiten, Instrumente dürfen nur von einer Person benutzt werden u. müssen anschließend gereinigt werden
- vor und nach dem Musikunterricht / Theaterprojekt: Händewaschen
- bei Chorproben / Singen im Unterricht auf Mindestabstand von 2 Metern achten; Proberaum alle 15 Minuten lüften; Alternativen im Freien nutzen
- Entwicklung von Unterrichtsalternativen durch FK Musik und Kunst

9.5.2 Mittagessen

- Verringerung der Platzzahl und Ausweitung auf Hausmeisterareal (derzeit 60 Plätze zzgl Hausmeisterareal 20 = 80)
- Verlängerung der Mittagsessenszeiten von 11.00 – 14.30
- nur Zweiertische
- Kinder tragen Maske bis zum Tisch
- Einbahnstraßensystem im Uhrzeigersystem
- Eingang über Halle / Ausgang über Wirtschaftshof
- Ausgabe von Tellerportionen durch Mitarbeiter*innen des Cateres hinter Spuckschutz
- Querlüftung wann immer möglich in Absprache mit Köchin
- Kinder der Länderklasse erhalten das Essen in Boxen in ihrem Klassenraum

9.5.3 Efoeb

- JüL Beibehalten des Gruppenerzieher*innen-Prinzips
- 4-6 möglichst feste Gruppen, um Kontakte zu minimieren die ergänzende Betreuung findet nur noch im jeweiligen Jahrgang statt mit den entsprechenden Gruppenerzieher*innen . Im Kleinteam wird im Voraus gemeinsam geplant, welche Areale und Räume dafür genutzt werden
- Schüler*innen aus der WK werden am Nachmittag dem 4. Jahrgang zugeordnet.

9.6 Unterricht und Efoeb unter verschärften Infektionsschutzmaßnahmen (vgl. auch Alternativ-Szenario)

9.6.1 Aufteilung der Klassen

- Einteilung jeder Klasse in Gruppe A und Gruppe B
- **1. Woche:** Unterricht für Gruppe A (alle Jahrgangsstufen) 8 Uhr bis ca. 10.30 Uhr (individuelle Pausen, Aufsicht Lehrkräfte der Klasse)
- Unterricht für Gruppe B (aller Klassen): 11 Uhr – 15.30 Uhr (individuelle Pausen, Aufsicht Lehrkräfte der Klasse)
 - JüL: Unterrichtsschluss 13.30 Uhr (mittwochs 14.30 Uhr?)
 - 4. Klasse: Unterrichtsschluss 13.30 Uhr, Di. und Do.: 14.30 Uhr;
 - 5./6. Jg.: 13.30, Di. und Do. 14.30 bzw. 15.00 Uhr;
- **2. Woche:** Gruppe B: Unterrichtsbeginn 8 Uhr; Gruppe A: Unterrichtsbeginn 11 Uhr

Ergänzende Förderung und Betreuung

- 8 – 10.30 Uhr: Unterricht Gruppe A, daneben nur Notbetreuung Gruppe B,
10.30 Uhr: efoeb Gruppe A – Unterricht Gruppe B;
13.30 Uhr efoeb Gruppe B, mit Notbetreuung Gruppe A;
ab 16 Uhr nur Notbetreuung
- efoeb für Schüler*innen, die keinen Unterricht haben bis 13.30 Uhr möglichst durch Klassenerzieher*in, danach nur Notbetreuung;
- SAS -Zeit in Notbetreuung , ggf. Erstellen eines Tagesplanes

Stundenplanmodell

Woche 1:

JüL- Klassen: Gruppe A Unterricht 8 - 10.30 Uhr alle Schüli-Kinder in A	JüL- Klassen: Gruppe A efoeb 10.30 – 13.00 Uhr Mittagessen inklusive; Schüli- Kinder in Schüli	13 – ggf.18 Uhr Notbetreuung JüL bis 6. Klasse
Jül-Klassen: Gruppe B efoeb 8 – 10.30 Uhr kein Mittagessen	Jül – Klassen: Gruppe B Unterricht 10.30 – 13.00 Uhr	
4.- 6.-Jahrg.: Gruppe A Unterricht 8 – 10.30 Uhr alle Schüli -Kinder in A	4. – 6—Jahrg.: Gruppe A efoeb 10.30 – 13.00 Uhr Mittagessen inklusive; Schüli-Kinder in Schüli	
4. – 6—Jahrg.: Gruppe B efoeb 8 – 10.30 Uhr kein Mittagessen	4.- 6.-Jahrg.: Gruppe B Unterricht 10.30 – 13.00 Uhr	

Woche 2:

Gruppe B aller Klassen beginnt um 8 Uhr mit dem Unterricht und hat danach Efoeb mit einem Mittagessen.

Gruppe A beginnt mit Efoeb, hat im zweiten Teil des Vormittags Unterricht und bekommt in dieser Woche kein Mittagessen in der Schule. Schüli-Kinder gehen erst um 13.Uhr in den Schüli.

Das Lernen zu Hause wird in Form von Wochenplanaufgaben schulisch betreut, d.h. die Kinder erhalten Wochenpläne und das dazugehörige Feedback in der Präsenzzeit.

9.6.2 Überlegungen für Maßnahmen bei (hohem) Vertretungsbedarf

Unterricht

- Kurzzeitige Mehrarbeit einzelner Lehrer*innen
- Unterstützung durch Klassenerzieher*innen
- ggf. Lerngruppen zu Hause lassen (Hybrid-Lernen)
- Vorübergehende Auflösung der Übergangsklassen

Efoeb

- Unterrichtsbegleitung am Nachmittag nach 13.30 Uhr entfällt. Die Kolleg*innen aus den Jahrgängen 4-6 werden vorrangig zu Vertretungen in JÜL herangezogen. Darüber
- hinaus werden bei hohen Engpässen die Stränge zusammengelegt.
-

9.7 Kommunikation:

- Überwachung / Evaluation des Hygieneplans durch Coronateam und Schulleitung
- Abstandplakat „Wir sind mit Abstand das tollste Kollegium“
- Hinweisschilder für Maskenpflicht etc.
- Übersendung des Hygieneplans an Gesundheitsamt und Schulträger
- Information des Kollegiums auf 1. DB während der Präsenztage
- Information der Eltern über wichtigste Maßnahmen per Mailverteiler und in der 1.GEV
- Information der Schüler*innen über Klassenleitungen und Schülervertretung
- Veröffentlichung der wichtigsten Punkte auf der Homepage

Infografiken und Formulare:

<https://www.berlin.de/sen/bjf/coronavirus/aktuelles/schrittweise-schuloeffnung/>