



Primarschule
Matzingen



Hygienekonzept

**der schulergänzenden Tagesstrukturen
an der Primarschule Matzingen**

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	3
2.	Ziele	3
3.	Einsatzplan	3
4.	Reinigung der Villa Kunterbunt	3
4.1	Esszimmer / Aufenthaltsraum	3
4.2	Spielzimmer im OG	3
4.3	Sanitäre Anlagen	3
4.4	Garderobe / Eingang	3
4.5	Küche	4
5.	Angebot, Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel	4
5.1	Grundsätzliches	4
5.2	Angebot von Lebensmitteln	4
5.3	Verarbeitung der Lebensmittel	4
5.4	Lagerung der Lebensmittel	5
5.5	Kühlschrank	5
5.6	Trockenlagerung	5
6.	Wäsche	5
7.	Gebäude- und Fensterreinigung	5
8.	Aussenanlage	5
9.	Persönliche Hygiene	6
10.	Hygiene der Kinder	6
11.	Hauswartteam	6

1. Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Die regelmäßig geplante und durchgeführte Reinigung ist die Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten. Sie unterstützt zudem die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände.

Das Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Angestellten der Primarschule Matzingen sind verpflichtet, sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

2. Ziele

- Sicherstellung des Wohlbefindens und der Gesundheit der Kinder und Angestellten
- Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars
- Sicherstellung der Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene
- Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit der Reinigung

3. Einsatzplan

Die Reinigungspläne werden auf verschiedene Tage aufgeteilt und können je nach Auslastung im Tagesgeschäft durchgeführt werden.

Die Grundreinigung erfolgt durch qualifizierte Angestellte und wird wöchentlich durchgeführt

4. Reinigung der Villa Kunterbunt

4.1 Esszimmer / Aufenthaltsraum

- Grobe Verschmutzungen werden täglich gereinigt
- Nach jeder Mahlzeit werden die Tische nass gereinigt
- Spielmaterial wird nach Bedarf oder vor den Schulferien gereinigt.

4.2 Spielzimmer im OG

- Wöchentliche Reinigung der Böden und Möbel
- Spielsachen nach Bedarf oder vor den Ferien
- Textiles Spielmaterial wird vor den Schulferien gewaschen

4.3 Sanitäre Anlagen

- Tägliche Reinigung der Toiletten und Lavabo
- Wöchentliche Grundreinigung der Böden und Möbel

4.4 Garderobe / Eingang

- Tägliche Reinigung bei Verschmutzung
- Wöchentliche Grundreinigung der Böden und Möbel

4.5 Küche

- Nach jeder Mahlzeit wird die Küche aufgeräumt und die gesamte Ablagefläche, Kochherd und Ausguss gründlich gereinigt
- Der Boden wird je nach Bedarf täglich nass gereinigt. Aber mindestens durch die wöchentliche Grundreinigung
- Wöchentlich wird der Kühlschrank gereinigt.
- Die Schränke und Kästen werden monatlich oder bei Verschmutzung gereinigt
- Einsatz Besteckschublade wird monatlich oder bei Verschmutzung gereinigt
- Die Spülmaschine (Filter, Gummidichtungen) wird monatlich gereinigt
- Dampfabzug (inkl. Filter) wird monatlich oder bei Verschmutzung gereinigt
- Backofen wird monatlich oder bei Verschmutzung gereinigt
- Die gesamte Küchenwäsche wird täglich in die Wäsche gegeben.
- Sämtliche Kompost- und Abfalleimer werden täglich geleert und gereinigt

5. Angebot, Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel

5.1 Grundsätzliche Massnahmen

- Gründliches Händewaschen vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche
- Saubere Kleider tragen und Haare zusammenbinden
- Lebensmittel fachgerecht verarbeiten

5.2 Angebot von Lebensmittel

Unser Angebot umfassen die handelsüblichen Nahrungsmittel. Die Angebote richten sich nach den Jahreszeiten und werden bestmöglichst berücksichtigt. Auf der Menüliste ist ersichtlich, welche Herkunft das Fleisch hat. Regionale Produkte sind zu bevorzugen. Auf Allergien und mögliche Unverträglichkeiten wird Rücksicht genommen sofern die Eltern dies angegeben haben.

5.3 Verarbeitung der Lebensmittel

Bei der Verarbeitung ist darauf zu achten, dass die Kühlkette eingehalten wurde. Es gibt verschiedene Schneidbretter die je nach Lebensmittelgruppe angeschrieben und zu verwenden sind. Bei der Zubereitung ist darauf zu achten, dass die Speisen ausreichend erhitzt werden um mögliche Risiken auszuschliessen.

5.4 Lagerung der Lebensmittel

- Rohe und gekochte Lebensmittel im Kühlschrank getrennt aufbewahren
- Resten im Kühlschrank in sauberen, verschliessbaren Behältern datiert aufbewahren, Verbrauch innerhalb von 2 Tagen
- Von uns verarbeitete und eingefrorene Lebensmittel beschriften und datieren
- Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln beachten und monatlich kontrollieren
- Lebensmittel nicht offen herumstehen lassen
- Geöffnete Verpackungen gut verschliessen
- Bei Nachfüllpackungen Datum auf das Behältnis schreiben in das es umgefüllt wurde

5.5 Kühlschrank

Der Kühlschrank wird täglich auf seine Temperatur kontrolliert und diese in der entsprechenden Liste eingetragen. Bei Abweichungen der Temperatur muss unverzüglich Meldung gemacht und falls nötig die Lebensmittel sofort entsorgt werden. Alle im Kühlschrank gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert. Die Lebensmittel werden täglich kontrolliert und abgelaufene Ware wird fachgerecht entsorgt.

5.6 Trockenlagerung

Sämtliche Lebensmittel werden in den dafür vorgesehen Schränken aufbewahrt. Angebrochene Packungen datieren und gut verschlossen aufbewahren, möglichst schnell aufbrauchen.

6. Wäsche

Sämtliche textile Reinigungsutensilien und Küchenwäsche werden täglich erneuert und dem Hauswartteam zur Wäsche gegeben.

7. Gebäude – und Fensterreinigung

Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung der Primarschule Matzingen. Die Fensterreinigung wird sporadisch, jedoch halbjährlich durch die Reinigungsfachfrau durchgeführt.

8. Aussenanlage

Die Aussenanlage und der Garten werden durch das Hauswartteam der Primarschule gepflegt. Die Spielsachen werden durch die Betreuung der Villa Kunterbunt gereinigt und auf ihre Funktion geprüft.

9. Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper und saubere Kleidung. Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet. Die Kleidung ist sauber und den Gegebenheiten angepasst. Die Haare sind sauber und lange Haare sind während der Arbeit zusammengebunden. Im Haus der Villa Kunterbunt tragen alle saubere Hausschuhe. Die Hände sind gepflegt und sauber.

Händehygiene (Waschen und wenn nötig desinfizieren):

- Vor Arbeitsbeginn
- Nach Aufsuchen der Toilette
- Nach Hilfestellungen der Kinder beim Toilettengang
- Nach Verrichtung von Reinigungsarbeiten
- Vor und nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln
- Vor und nach dem Essen

10. Hygiene der Kinder

Die Kinder werden angehalten die Hände nach der Ankunft in der Villa Kunterbunt zu waschen. Dies gilt auch vor und nach jeder Mahlzeit, nach dem Toilettengang sowie bei Verschmutzung.

Massnahmen bei Erkältungssymptomen:

- Laufende Nase regelmässig reinigen
- Nach dem Schnäuzen die Hände waschen
- Husten in die Ellenbeuge

Wenn die Kinder eine ansteckende Krankheit haben oder der Gesundheitszustand verschlechtert sich aufgrund einer beginnenden Krankheit werden die Eltern angewiesen, ihre Kinder abzuholen. Auf der folgenden Internetseite werden Kinderkrankheiten mit oder ohne Ausschluss aufgelistet. [guidelines.ch](https://www.guidelines.ch)

11. Hauswartteam

Beim Hauswartteam können Reinigungsmittel und Material bezogen werden. Küchenwäsche wird durch das Hauswartteam gereinigt und es kann jederzeit saubere Wäsche geholt werden. Kleinere Reparaturarbeiten oder Instandsetzung erfolgt nach Meldung an das Hauswartteam.

Sollte durch eine Epidemie erforderliche Massnahmen nötig sein, können beim Hauswartteam verschiedene Desinfektionsmittel und Materialien zum Schutz bezogen werden.

Das Betreuungsangebot und das Hygienekonzept werden jährlich überprüft und sich verändernden Gegebenheiten angepasst.

Erarbeitet:	April 2019 TK
Genehmigt durch Schulbehörde	Mai 2019
Inkraftsetzung:	August 2019

Die aktuell gültigen Versionen aller Dokumente im Zusammenhang mit der Betreuung, inklusive dieses Hygienekonzepts, sind jeweils auf der Homepage der Primarschule Matzingen abrufbar: www.schule-matzingen.ch/informationen/betreuungsangebote.